

Link do produktu: <https://bio-sklep24.pl/zywe-kultury-bakterii-do-kefiru-zakwaska-bezglutenowe-1-g-2-fiolki-vivo-p-17889.html>



ŻYWE KULTURY BAKTERII DO KEFIRU "ZAKWASKA" BEZGLUTENOWE 1 g (2 FIOLKI) - VIVO

Cena	17,28 zł
Dostępność	Dostępność - 3 dni
Numer katalogowy	4820148053968
Kod producenta	4820148053968
Kod EAN	4820148053968
Producent	HORECA - surowce (nr w nazwach =
Kraj pochodzenia składników	-

Opis produktu

SKŁADNIKI

laktoza (z MLEKA), sacharoza, mikroflora grzybków kefirowych: drożdże kefirowe, Lactococcus lactis, Streptococcus thermophilus, Leuconostoc mesenteroides, Lactobacillus acidophilus, Bifidobacterium lactis, Lactobacillus delbrueckii ssp. Bulgaricus, Streptococcus thermophilus, Lactococcus lactis ssp. lactis.

OPIS

Zakwaska do KEFIRU VIVO zawiera mikroflorę ziarna kefiru, żywe kultury bakterii, w tym pałeczki kwasu mlekowego, bifidobakterie i drożdże kefirowe. Dzięki domowemu przygotowaniu otrzymujemy kefir wyłącznie z naturalnie występującymi cukrami. Domowy kefir ma wspaniały, orzeźwiający smak. Najlepszy wychodzi z MLEKA 2 %.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kefir można przygotować na dwa sposoby. Rzadszy w konsystencji kefir uzyskasz dodając zawartość Zakwaski do MLEKA (od 1 do 3 l) ogrzanego do temperatury pokojowej (ok. 20-24 stopni Celsjusza). Zawartość Zakwaski należy dokładnie wymieszać z mlekiem, naczynie przykryć i odstawić w ciepłe miejsce na 14 do 24 h. Aby uzyskać gęstszy kefir, należy go przygotować wg. przepisu na jogurt: 1-3 l MLEKA pasteryzowanego zagotuj i ostudź do temperatury 37-43 stopni Celsjusza. Do MLEKA dodaj zawartość fiolki i dokładnie wymieszaj. Naczynie z mlekiem dokładnie przykryj, okryj kocem i odstaw w ciepłe miejsce na ok. 8-10 godzin. Po tym czasie naczynie wstaw do lodówki i odczekaj kilka godzin - kefir dodatkowo zgęstnieje. Spożyj go do 7 dni. Uzyskanym kefirem możesz zaszczerpić MLEKO jeszcze 2-3 razy używając 4 dużych łyżek kefiru na 2 litry MLEKA.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100 g

Wartość energetyczna - 1155 kJ/276 kcal
Tłuszcz - 0,5 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone - 0 g
Węglowodany - 60 g
w tym cukry - 20 g
Białko - 8 g
Sól - 0 g

ZALECANE WARUNKI PRZECHOWYWANIA

Przechowywać w temperaturze od +2 do +8°C

BEZ GLUTENU (w składnikach): **BEZ GLUTENU (w składnikach)**

BEZ GLUTENU (deklaracja): **BEZ GLUTENU (deklaracja)**

WEGETARIAŃSKI: **WEGETARIAŃSKI**