

Link do produktu: <https://zdrowysklad.pl/zywe-kultury-bakterii-do-jogurtu-1-g-2-fi-vivo-p-108218.html>



ŻYWE KULTURY BAKTERII DO JOGURTU 1 g (2 FI) - VIVO

Cena

17,90 zł

Kod EAN

4820148053807

Opis produktu

SKŁADNIKI

Maltodekstryna, liofilizowane szczepy bakterii: Streptococcus thermophilus, Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus, Lactobacillus acidophilus, Bifidobacterium lactis.

OPIS

Zakwaska do JOGURTU VIVO - to żywe kultury bakterii do przygotowania w domu naturalnego jogurtu probiotycznego. Domowy JOGURT charakteryzuje się najwyższą świeżością i znakomitą smakiem oraz co najważniejsze, kulturami bakterii o wysokiej aktywności. Domowy JOGURT przygotowany wg instrukcji nie zawiera żadnych zbędnych dodatków takich jak: MLEKO w proszku, cukier, zagęstniki, barwniki czy wzmacniacze smaku. Przygotowując go w domu mamy gwarancję naturalności produktu. Do jego zrobienia wystarczy stalowy garnek lub słoik. Najlepszy wychodzi na MLEKU 3,2 % lub pełnotłustym. Fiolki po 0,5 g.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1-3 l MLEKA pasteryzowanego zagotuj i ostudź do temperatury +37 do +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 tymczasie naczynie wstaw do lodówki i odczekaj kilka godzin - JOGURT dodatkowo zgęstnieje. Spożyj go do 7 dni. Uzyskanym jogurtem możesz zaszczepić MLEKO jeszcze 2-3 razy używając 4 dużych łyżek jogurtu na 2 litry MLEKA.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100 g

Wartość energetyczna - 242 kJ/58 kcal

Tłuszcz - 2,0 g

w tym kwasy tłuszczowe nasycone - 1,4 g

Węglowodany - 5,9 g

w tym cukry - 5,6 g

Białko - 4,0 g

Sól - 0,13 g

ZAŁECANE WARUNKI PRZECHOWYWANIA

Przechowywać w temperaturze od +2 do +8°C.