

Link do produktu: <https://zdrowysklad.pl/zywe-kultury-bakterii-do-jogurtu-bifvit-1g-2-fiolki-vivo-p-105062.html>



Żywe kultury bakterii do jogurtu BIFVIT 1g 2 fiołki VIVO

Cena	17,90 zł
Kod EAN	4820148053814

Opis produktu

SKŁADNIKI

Maltodekstryna, liofilizowane szczepy bakterii: Bifidobacterium lactis (2 szczepy), Bifidobacterium infantis, Lactobacillus bulgaricus, Lactobacillus acidophilus (2 szczepy), Streptococcus thermophilus, Lactobacillus paracasei.

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.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1-3 l MLEKA pasteryzowanego zagotuj i ostudź do temperatury od +37 do +43 stopni Celsjusza. Do MLEKA dodaj zawartość fiołki 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 - JOGURT dodatkowo zgęstnieje. Spożyj go do 7 dni. Uzyskanym jogurtem możesz zaszczyć MLEKO jeszcze 2-3 razy używając 4 dużych łyżek jogurtu 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

ZAŁECANE WARUNKI PRZECHOWYWANIA

Przechowywać w temperaturze od +2 do +8°C