

Link do produktu: <https://zdrowysklad.pl/zywe-kultury-bakterii-do-jogurtu-imu-1g-2-fiolki-vivo-p-105761.html>



Żywe kultury bakterii do jogurtu IMU 1g 2 fiolki VIVO

Cena	17,90 zł
Kod EAN	4820148053784

Opis produktu

SKŁADNIKI

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

OPIS

Zakwasek Imu-JOGURT to starter do domowego przygotowania jogurtu zawierający probiotyczne szczepy kultur bakterii m.in. Bifidobacterium Lactis oraz Lactobacillus acidophilus. Ze względu na swoje właściwości szczepy te są częstym składnikiem produktów osłonowych stosowanych w trakcie i po antybiotykoterapii, przyjmowanych od pierwszego dnia zażywania leków. Domowy JOGURT uzyskany z Zakwaska cechuje się maksymalną świeżością.

Fiolki po 0,5 g.

IMU-JOGURT polecany jest:

- + przy częstych infekcjach i przeziębieniach
- + dla dzieci od 6 miesiąca życia, dorosłych i seniorów
- + w diecie codziennej

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1-3l MLEKA pasteryzowanego zagotuj i ostudź do temperatury od +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 tym czasie naczynie wstaw do lodówki i odczekaj kilka godzin - JOGURT dodatkowo zgęstnieje. Spożyj go do 5 dni. Uzyskanym jogurtem możesz zaszczepić MLEKO jeszcze 2-3 razy używając 4 dużych łyżek jogurtu na 2 litry MLEKA.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA w 100 g gotowego produktu

Wartość energetyczna - 242 kJ/58 kcal
Tłuszcz - 2 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone - 1,4 g
Węglowodany - 5,9 g
w tym cukry - 5,6 g
Białko - 4 g
Sól - 0,13 g

ZALECANE WARUNKIPRZECHOWYWANIA

Przechowywać w temperaturze od +2 do +8°C