

Dane aktualne na dzień: 05-05-2024 02:01

Link do produktu: <https://zdrowysklad.pl/zywe-kultury-bakterii-do-jogurtu-probio-2g-2-fiolki-vivo-p-105072.html>



Żywe kultury bakterii do jogurtu PROBIO 2g 2 fiolki VIVO

Cena	17,90 zł
Kod EAN	4820148053852

Opis produktu

SKŁADNIKI:
Bifidobacterium, Streptococcus thermophilus, Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus, Lactobacillus acidophilus (2 szczepki), Bifidobacterium lactis (2 szczepki), Lactobacillus casei, Lactobacillus rhamnosus, Lactobacillus paracasei, Bifidobacterium infantis.

OPIS:
Zawieszka do JOGURTU VIVO - to żywe kultury bakterii do przygotowania w domu naturalnego jogurtu probiotycznego. Darmowy jogurt (charakterystyczny nie najgłębszą kwaśnością i znakowatym smakiem oraz co najważniejsze, kulturami bakterii o wysokiej aktywności). Darmowy jogurt przygotowany wg instrukcji nie zawiera żadnych dodatków takich jak: miód, w proszku, cukier, zagęstniki, barwniki czy wzmacniacze smaku. Przygotowując go w domu mamy gwarancję naturalności produktu. Do jego zrobienia wystarczy szklany pojemnik lub słoik. Najlepszy wypiechać na mleku 3,2% lub pełnotłustym.
Poleć ok. 3,5 g.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:
1-3 łyżki pasty jogurtowej (2% tłuszczu) rozpuścić i ocucić do temp. +37 do +43 st. C. Do mleka dodać zawartość fiolki i dokładnie wymieszać. Naczynie z mlekiem dokładnie przemyć, skrócić kocioł i odstawić w ciepłe miejsce na ok. 8-10 godzin. Po tym czasie naczynie wstawić do lodówki i odstawić kilka godzin - jogurt dodatkowo zgrzanie. Spróbuj go do 7 dni. Ugotowanym jogurtem możemy zastąpić mleko jeszcze 2-3 razy używając 4 dużych łyżek jogurtu na 2 litry mleka.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100 g gotowanego produktu
Wartość energetyczna - 242 kJ (58 kcal)
Tłuszcz - 2,5 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone - 1,4 g
Węglowodory - 5,5 g
węglowodory - 5,5 g
Białko - 4 g
Sól - 0,2 g

ZAŁOŻENIE WARTOŚĆ PRZECIWOŻYWIENIA
Przechowywać w temperaturze od +2 do +8 stopni C