

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/forma-serowarska-do-ricotty-6-5-x-7-8-cm-na-400-g-p-2187.html>

Forma serowarska do ricotty Ø 6,5 x 7,8 cm na 400 g

| | |
|------------------|----------------------|
| Cena | 3,00 zł |
| Numer katalogowy | P1-411323 |
| Kod producenta | P1-411323 |
| Kod EAN | 5908277716974 |

Opis produktu

Formy serowarskie umożliwiają łatwe i precyzyjne formowanie serów. Są niezbędne dla każdego pasjonata tworzenia domowych wyrobów, ponieważ zapewniają odpowiedni kształt i objętość serów, a także pomagają w procesie ich dojrzewania. Prezentowana poniżej forma jest idealna do produkcji domowej ricotty, a także miękkich serów podpuszczkowych, które smakują najlepiej ze świeżym, pachnącym chlebem i winem - również domowej produkcji.

- **Nadaje idealny, pożądany kształt domowym serom** - ricotta czy inne sery podpuszczkowe będą wyglądały perfekcyjnie i imponująco.
- **Cechuje ją wysoka jakość** - forma wykonana została z wytrzymałego tworzywa - masz pewność, że posłuży Ci przez wiele lat.
- **Bezpieczna dla Twojego zdrowia** - posiada atest dopuszczający do kontaktu z żywnością.
- **Wydajna i poręczna** - dzięki formie o wysokości 7,8 cm, możesz łatwo wyprodukować aż 400 g pysznego i naturalnego sera.
- **Wspiera dobre nawyki żywieniowe** - możesz wybrać najlepsze jakościowo, lokalne produkty bez dodatku konserwantów.

Robienie domowego sera nigdy nie było takie proste i przyjemne - dzięki naszej formie serowarskiej zawsze będziesz mieć pod ręką idealne narzędzie, aby w pełni cieszyć się korzyściami wynikającymi z własnoręcznego wytwarzania pysznych serów. Kupując naszą formę serowarską możesz mieć pewność, że wybierasz produkt najwyższej jakości, z wytrzymałego tworzywa posiadającego atest dopuszczający do kontaktu z żywnością.

Przygotowując ser w domu, masz pełną kontrolę nad jakością i kombinacją składników. Możesz wybrać najlepsze jakościowo produkty i uniknąć sztucznych dodatków, konserwantów i innych szkodliwych substancji. Dzięki temu Twój ser będzie naturalny, pełen wspaniałego aromatu. Dodatkowo możesz eksperymentować z dodatkami, takimi jak zioła, przyprawy czy suszone owoce, co pozwoli Ci na odkrywanie nowych smaków. Co istotne, kupując składniki do swojego domowego sera, możesz wspierać lokalnych producentów, którzy oferują wysokiej jakości produkty. W ten sposób przyczyniasz się do rozwoju lokalnej społeczności i dbasz o ekologię.

Robienie domowego sera to nie tylko sposób na zdrowe i smaczne jedzenie, ale też forma relaksu i odpoczynku. Może być również wspaniałą okazją do aktywnego spędzania czasu z rodziną i przyjaciółmi czy uczenia dzieci samodzielności oraz kreatywności.

Odkryj nowe smaki i techniki serowarskie razem z nami. Kup naszą formę serowarską i zrób swój pyszny domowy ser!