

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/kultury-bakterii-do-jogurtu-p-2174.html>



## Kultury bakterii do jogurtu

Cena	<b>18,00 zł</b>
Numer katalogowy	<b>P1-411240</b>
Kod producenta	<b>P1-411240</b>
Kod EAN	<b>5908277717766</b>

### Opis produktu

- **Domowy jogurt na wyciągnięcie ręki** - idealnie dobrane kultury bakterii fermentacji mlekowej, umożliwią Ci szybkie zrobienie pysznego, domowego jogurtu! Bakterie mogą być również użyte do zakwaszenia śmietany oraz produkcji serków jogurtowych i parzonych serków podpuszczkowych.
- **Wysoka jakość** - dzięki zastosowaniu liofilizacji - specjalnej metody suszenia, będącej jedną z najdoskonalszych metod utrwalania żywności, kultury te na długo zachowują pełnię swojego potencjału.
- **Na 25 L mleka** - jedno opakowanie kultur bakterii do jogurtu o masie ok. 2,5 g pozwoli Ci na wykonanie tej świetnej bazy do zdrowej, także bezglutenowej diety z aż 25 L mleka!
- **Nie tylko do jogurtownicy** - jeśli jeszcze nie posiadasz jogurtownicy z powodzeniem możesz przelać mleko z bakteriami do naczynia typu termos, słoika z pokrywką i pozostawić w ciepłym miejscu. Zobacz jakie to proste!
- **Prosty skład** - niezwykle prosty i jasny skład, sprawia, że dokonując wyboru naszych bakterii masz wpływ na kaloryczność, gwarantujesz sobie zdrowe produkty bez grama chemii i substancji szkodliwych dla zdrowia! Składniki: *Streptococcus thermophilus*, **laktoza**.

Chcesz cieszyć się zdrowym jogurtem bez substancji słodzących i chemicznych dodatków? Przygotuj pyszny domowy jogurt, we własnej kuchni! Pomogą Ci w tym idealnie dobrane kultury bakterii fermentacji mlekowej, umożliwiające szybką i łatwą produkcję jogurtu, a także zakwaszenie śmietany! Dzięki nim z łatwością przygotujesz gęsty jogurt, który może być bazą do stworzenia własnego domowego serka jogurtowego. Ponieważ bakterie te należą do bakterii termofilnych (czyli odpornych na wysokie temperatury) z ich użyciem przygotujesz także parzone serki podpuszczkowe! Dzięki zastosowaniu liofilizacji - specjalnej metody suszenia, będącej jedną z najdoskonalszych metod utrwalania żywności, kultury te na długo zachowują pełnię swojego potencjału. Jedno opakowanie kultur bakterii pozwoli Ci na przygotowanie jogurtu z aż 25 L mleka! Ich użycie jest dziecinnie proste, a stosować możesz je zarówno z wykorzystaniem jogurtownicy, jak i bez!

### Sposób użycia:

W przypadku mleka świeżego "od krowy" zaleca się wykonanie pasteryzacji w temperaturze ok. 65C przez 30 minut. 3 L mleka niskopasteryzowanego lub świeżego podgrzej do temperatury 43-44C. Jego niewielką ilość wlej do kieliszka i rozpuść w nim ok. 0,3 g bakterii jogurtowych. Dawkę tę wlej do ciepłego mleka i całość dokładnie wymieszaj. Odczekaj ok. 20 minut, utrzymując temperaturę na poziomie 43-44C (by nastąpiła wstępna aktywacja bakterii). Czyste, wyparzone pojemniczki napełnij mlekiem zaszczepionym bakteriami do 3/4 objętości i szczelnie zamknij. Pozostaw w ciepłym miejscu, np. przy kaloryferze, na kilkanaście godzin (najlepiej na noc). Jeśli stosujesz jogurtownicę, zaszczepione bakteriami mleko wlej do pojemnika urządzenia ustaw temperaturę na 45C i zostaw na 6-8 godz., by jogurt dojrzał. Jeśli po upływie tego czasu nadal jest zbyt płynny, wydłuż okres dojrzewania. Im dłuższy czas dojrzewania, tym intensywniejszy smak jogurtu. Po zakończeniu procesu dojrzewania jogurt przełóż do lodówki i tam przechowuj do spożycia - maksymalnie 3-5 dni. Optymalne pH dla prawidłowego rozwoju kultur bakteryjnych do jogurtu mieści się w zakresie 6-7. Dodatki takie jak orzechy, musli czy owoce dodaje się do gotowego jogurtu, tuż przed spożyciem.

**Składniki:** *Streptococcus thermophilus*, **laktoza**

**Okres terminu trwałości uwzględnia możliwość transportu produktu w temperaturze poniżej 30C do 7 dni.**

**Masa netto: ok. 2,5 g**

---

**Masa kultur bakteryjnych może się różnić w zależności od ich aktywności.**

**Wymiary opakowania:**

- długość 12,5 cm
- szerokość ok. 0,3 cm
- wysokość 18,6 cm