

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/kultury-bakterii-do-sera-greckiego-p-3218.html>



## Kultury bakterii do sera greckiego

Numer katalogowy	<b>BR-411241</b>
Kod producenta	<b>BR-411241</b>
Kod EAN	<b>5908277717773</b>

### Opis produktu

Doskonale dobrana mieszanka liofilizowanych mezo- i termofilnych bakterii fermentacji mlekowej, dzięki której przygotujesz pyszny, grecki ser typu feta, który stanowi świetną bazę do zdrowej diety, także bezglutenowej

- **Mieszanka idealna do domowej produkcji sera greckiego typu feta** - dodatek bakterii przyspiesza i stabilizuje cały proces.
- **Łatwa w użyciu** - stosowanie mieszanki liofilizowanych mezo- i termofilnych bakterii fermentacji mlekowej w domowej produkcji sera nie wymaga specjalistycznej wiedzy czy umiejętności.
- **Długi termin przydatności** - dzięki temu, że bakterie są liofilizowane, czyli suszone w niskiej temperaturze pod wysokim ciśnieniem, mogą być przechowywane przez długi czas bez utraty swojej skuteczności.
- **Niezwykłe wydajna** - mieszanka liofilizowanych mezo- i termofilnych bakterii fermentacji mlekowej przeznaczona jest do fermentacji aż 50 litrów mleka.
- **Jedna mieszanka, dużo przyjemności** - może być spożywany na surowo lub wykorzystywany jako dodatek do sałatek, przystawek, a także jako składnik różnych dań głównych. [Odwiedź nasz Przepisnik.](#)

Mieszanka liofilizowanych mezo- i termofilnych bakterii fermentacji mlekowej to idealny starter i dodatek do produkcji domowego greckiego sera typu feta. Dzięki tym wyselekcjonowanym bakteriom proces fermentacji przebiega szybciej i stabilniej, co pozwala na uzyskanie produktu o jednolitej konsystencji oraz smaku.

### Sposób użycia:

W przypadku mleka świeżego "od krowy" zaleca się wykonanie pasteryzacji w temperaturze ok. 65C przez 30 minut.

6 L mleka wlej do garnka i podgrzej do temperatury 33C. Wyłącz grzanie. Odmierz ok. 0,4 g bakterii i rozpuść w kieliszku w niewielkiej ilości letniej wody. Całość dodaj do mleka i dokładnie wymieszaj. Pozostaw pod przykryciem na ok. 1 godz. Po tym czasie - jeśli użyłeś mleka kupnego niskopasteryzowanego - dodaj ok. 1 g sypkiego chlorku wapnia (w przypadku mleka świeżego "od krowy" - dodatek chlorku wapnia jest niepotrzebny), podgrzej mleko do 38C oraz dodaj ok. 0,6 g podpuszczki suszonej, rozpuszczonej w niewielkiej ilości letniej wody. Wymieszaj kilkoma zdecydowanymi ruchami. Wyłącz grzanie. Po ok. 50 minutach skrzep pokrój w kostkę o boku 1-2 cm. Dodatkowo skrzep można jeszcze pociąć pod kątem. Pozostaw na 10-15 min, aby serwatka zaczęła się oddzielać. Po tym czasie dociśnij skrzep sitkiem i wyjmij chochlą wpływającą do niego serwatkę. Kiedy większość serwatki będzie już oddzielona, skrzep przenieś do chusty serowarskiej i umieść w prasce do sera. Stopniowo zwiększaj obciążenie prasy. Po osiągnięciu obciążenia ok. 5 kg pozostaw ser na minimum 12 godzin w temperaturze pokojowej. Ser przełóż do solanki (1 L wody + 180 g soli) na 6 godzin, a następnie do drugiej solanki (1 L wody + 70 g soli) do dalszego przechowywania i trzymaj w lodówce.

**Składniki:** Streptococcus thermophilus, Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus, Lactobacillus helveticus, Lactococcus lactis subsp. lactis, Lactobacillus lactis subsp. cremoris, laktoza.

---

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

Szczegółowe przepisy na różne rodzaje serów znajdziesz w [Kalkulatorze serowarskim](#).