

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/kultury-bakterii-do-twarogu-p-3216.html>



## Kultury bakterii do twarogu

Numer katalogowy	<b>BR-411243</b>
Kod producenta	<b>BR-411243</b>
Kod EAN	<b>5904816000313</b>

### Opis produktu

Doskonale dobrana mieszanka liofilizowanych mezo- i termofilnych bakterii fermentacji mlekowej, dzięki której przygotujesz pyszny, domowy twaróg lub zsiadłe mleko.

- **Mieszanka idealna do domowej produkcji twarogu lub zsiadłego mleka** - dodatek bakterii przyśpiesza 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.
- **Niezwykle wydajna** - mieszanka liofilizowanych mezo- i termofilnych bakterii fermentacji mlekowej przeznaczona jest do fermentacji aż 50 litrów mleka.
- **Jedna mieszanka, wiele sposobów przyrządzania pysznych twarogów** - mieszanka liofilizowanych bakterii fermentacji mlekowej może być użyta do produkcji różnych rodzajów twarogów, a także zsiadłego mleka, co pozwala na eksperymentowanie i tworzenie różnorodnych smaków i konsystencji. Odwiedź nasz [Przepisnik](#).

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

### Przepis na twaróg:

5 litrów mleka niskopasteryzowanego (do 74C) lub świeżego wlej do garnka i podgrzej do temp. 40C. Dodaj ok. 0,3 g (ok. 1/5 łyżeczki) bakterii rozpuszczonych w ok. 30 ml chłodnej wody lub mleka. Całość odstaw na 24 godziny w temperaturze pokojowej (ten proces pozwala otrzymać zsiadłe mleko). Następnie, aby otrzymać twaróg, uzyskane ukwaszone mleko stopniowo\* podgrzej do temp. 38-45C i utrzymuj zadaną temperaturę do momentu wydzielenia się serwatki (przez min. 30 minut). Ziarno twarogowe przełóż do chusty w celu odcieku i umieść w lodówce na ok. 8 godzin. Twaróg polecamy spożywać z dodatkiem śmietany i szczypiorku lub na słodko z owocami.

\*Im niższa temp. tym delikatniejszy będzie Twój twaróg. Aktywność produktu: 1 U. Masa kultur bakteryjnych może się różnić w zależności od ich aktywności. Mleko świeże - prosto od krowy, zaleca się poddać pasteryzacji w temperaturze ok. 65C przez 30 minut.

Pamiętaj, aby dokładnie przestrzegać instrukcji dotyczących ilości i czasu fermentacji, ponieważ zbyt długa fermentacja może prowadzić do rozkładu mleka i nieprzyjemnego zapachu.

Skorzystaj także z naszego [kalkulatora serowarskiego](#).

---

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

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