

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/liofilizowane-kultury-bakteryjne-do-jogurtu-411240-na-25l-mleka-browin-p-11.html>



## LIOFILIZOWANE KULTURY BAKTERYJNE DO JOGURTU 411240 na 25l mleka BROWIN

Cena	<b>22,50 zł</b>
Numer katalogowy	<b>411240 BAKTERIE DO JOGURTU</b>
Kod producenta	<b>411240 BAKTERIE DO JOGURTU</b>
Kod EAN	<b>5908277717766</b>
Kod producenta	<b>411240 BAKTERIE DO JOGURTU</b>
Marka	<b>Browin</b>
Waga produktu z opakowaniem jednostkowym	<b>0.02</b>
EAN (GTIN)	<b>5908277717766</b>
Nazwa handlowa	<b>KULTURY BAKTERII</b>
Produkt nie zawiera	<b>barwników</b>

### Opis produktu

LIOFILIZOWANE KULTURY BAKTERYJNE DO JOGURTU 411240 na 25l mleka BROWIN



# BROWIN

## KULTURY BAKTERII DO JOGURTU

Idealnie dobrana mieszanka liofilizowanych kultur bakterii fermentacji mlekowej, która umożliwia szybkie zrobienie pysznego domowego jogurtu. **Przygotowanie domowego jogurtu:** 3 L mleka niskopasteryzowanego podgrzej do temperatury 43 - 44°C. Dodaj Ok. 0,3 g (ok. 1/5 łyżeczki) bakterii rozpuszczonych w ok. 30 ml ciepłego mleka i całość dokładnie wymieszaj. Odczekaj ok. 20 minut, utrzymując temperaturę na poziomie 43 - 44°C. Wyparzone pojemniczki napełnij mlekiem zaszczepionym bakteriami do 3/4 objętości i szczelnie zamknij. Pozostaw w ciepłym miejscu na kilkanaście godzin (na noc). Jeśli stosujesz jogurtownicę, zaszczepione bakteriami mleko wlej do urządzenia, ustaw temperaturę na 45°C i zostaw na 6 - 8 godzin. Jeśli po upływie tego czasu jogurt nadal jest zbyt płynny, wydłuż okres dojrzewania. Po zakończeniu procesu dojrzewania jogurt przelóż do lodówki i tam przechowuj do spożycia - maksymalnie 3 - 5 dni. **Uwaga:** im dłuższy czas dojrzewania, tym intensywniejszy smak jogurtu oraz większa jego gęstość. W przypadku mleka świeżego "od krowy" zaleca się wykonanie pasteryzacji w temperaturze ok. 65°C przez 30 minut.

**Aktywność produktu:** 1 U. Masa kultur bakteryjnych może się różnić w zależności od ich aktywności. Przy użyciu tych kultur przygotowujesz także jogurt typu greckiego, skyr, pitny, sojowy oraz serek jogurtowy. Więcej przepisów na: [www.browin.pl/przepisy](http://www.browin.pl/przepisy)

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

Najlepiej spożyć przed: data z tyłu opakowania  
Przechowywać w temperaturze ≤ 4°C.

KALKULATOR SEROWARSKI

BROWIN  
Sp. z o.o. Sp. k.  
ul. Pryncypalna 129/141  
PL 93-373 Łódź  
tel. +48 42 23 23 230  
[browin@browin.pl](mailto:browin@browin.pl)  
[www.browin.pl](http://www.browin.pl)



ok. 0,1 g bakterii + 1 L mleka  
= ok. 1 L jogurtu

3 g



Nr 411240

Nr projektu: L331HA



5 908277 171766

ETL\_411240

### Kultury bakterii do jogurtu

- **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 przygotowujesz 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 przygotowujesz 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!



W przypadku mleka świeżego "od krowy" zaleca się wykonanie pasteryzacji w temperaturze ok. 65°C przez 30 minut. 3 L mleka niskopasteryzowanego lub świeżego podgrzej do temperatury 43-44°C. 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 43-44°C (by nastąpiła wstępna aktywacja bakterii). Czyste, wyparzone pojemniczki napełnij mlekiem zaszczeponym bakteriami do 3/4 objętości i szczelnie zamknij. Pozostaw w ciepłym miejscu, np. przy kaloryferze, na kilkanaście godzin (najlepiej na noc). Jeśli stosujesz jogurtownicę, zaszczeponie bakteriami mleko wlej do pojemnika urządzenia ustaw temperaturę na 45°C 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 przelóż 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

**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.