

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

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

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
www.browin.pl



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

3 g



Nr 411240

Nr projektu: L331HA



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 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 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.