

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/podpuszczka-do-sera-mikrobiologiczna-strong-30-ml-p-2166.html>



## Podpuszczka do sera mikrobiologiczna strong, 30 ml

Cena	<b>24,00 zł</b>
Numer katalogowy	<b>P1-411209</b>
Kod producenta	<b>P1-411209</b>
Kod EAN	<b>5908277715250</b>

### Opis produktu

- **Idealna do domowego serowarstwa** - z tą mikrobiologiczną płynną podpuszczką wykonasz każdy ser podpuszczkowy (ser świeży, krótko i długo dojrzewający, pleśniowy itp. ) o niepowtarzalnym smaku i aromacie.
- **Także dla wegetarian** - podpuszczka jest wegetariańska, nie zawiera enzymów odzwierzęcych - możesz więc wykonać na jej bazie ulubione sery bez obaw o ich skład!
- **Duża wydajność** - opakowanie zawiera 30 ml podpuszczki o aktywności 250 000 U, dzięki czemu jedyne 10 kropli wystarcza, aż na 10 litrów mleka! Całe opakowanie aż na 500 L mleka.
- **Uniwersalna** - podpuszczka sprawdza się przy wykonywaniu różnego rodzaju serów na bazie mleka świeżego: krowiego (również z niskopasteryzowanego do 74C), koziego, owczego oraz wzbogacanego mlekiem roślinnym (sojowym, ryżowym, kokosowym).
- **Łatwe dozowanie** - płynna forma ułatwia dozowanie, bez konieczności odważania - domowe serowarstwo jeszcze nigdy nie było takie proste!

Jesteś na diecie wegetariańskiej? Unikasz produktów pochodzenia zwierzęcego, ale chcesz się cieszyć pysznymi serami bez obaw o zawarte w ich wnętrzu składniki? Mamy na to sposób!

Przygotuj ulubione sery twarogowe, żółte i pleśniowe we własnym domu - z użyciem naszej mikrobiologicznej płynnej podpuszczki Strong to dziecinnie proste! Podpuszczka mikrobiologiczna to preparat enzymatyczny, uzyskany z grzybów *Rhizomucor miehei*, który jest idealnym zamiennikiem podpuszczki cielęcej.

Na bazie tego produktu wykonasz ulubione sery z każdego rodzaju świeżego mleka: krowiego (również z niskopasteryzowanego do 74C), koziego, owczego, a także mleka wzbogacanego mlekiem roślinnym, nie obawiając się o skład finalnego wyrobu!

Jedno opakowanie zawiera 30 ml podpuszczki o aktywności 250 000 MCU/ml. Jedyne 10 kropli wystarcza, na zrobienie sera z aż 10 litrów mleka!

Płynna formuła ułatwia dozowanie produktu, bez potrzeby jego odważania, przez co przygotowywanie serów staje się jeszcze łatwiejsze i przyjemniejsze!

#### Sposób użycia:

Do podgrzanego do 30C mleka dodaj odpowiednią ilość chlorku wapnia, wcześniej rozpuszczonego w niewielkiej ilości przegotowanej wody. Wymieszaj i zostaw na 10 minut. Następnie podgrzej mleko do temperatury 37-38C i dodaj odpowiednią ilość podpuszczki, wcześniej rozpuszczonej w 50 ml wody o temperaturze 37-38C. Dokładnie wymieszaj. Zatrzymaj mieszanie i odczekaj 50-70 minut w celu wytworzenia zwartego skrzepu. Wytworzony skrzep pokrój w kostkę o boku ok. 1-1,5 cm. Wytworzone ziarno delikatnie wymieszaj i po ok. 5 minutach przełóż łyżką cedzakową do foremki wyłożonej chustą serowską. Pozostaw ser na 20-24 godziny. Odwracaj go co kilka godzin.

#### Sposób przechowywania:

Po otwarciu przechowywać szczelnie zamknięte w warunkach chłodniczych.

---

**Składniki:** podpuszczka mikrobiologiczna, chlorek sodu, substancja konserwująca: benzoesan sodu.

**Wydajność produktu:** 500 L mleka

**Wymiary opakowania:**

- Ø 3,3 cm
- wysokość 8,3 cm
- objętość netto 30 ml