

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/podpuszczka-do-serow-5x1-g-p-3211.html>



## Podpuszczka do serów 5x1 g

Numer katalogowy	<b>BR-411200</b>
Kod producenta	<b>BR-411200</b>
Kod EAN	<b>5908277703943</b>

### Opis produktu

- **Wysoka jakość** - mikrobiologiczna podpuszczka o aktywności 2 250 IMCU/ml to preparat enzymatyczny uzyskany w wyniku fermentacji specyficznych szczepów *Rhizomucor miehei*. Produkt ten jest więc gwarancją udanego serowarstwa!
- **Do różnych rodzajów mleka** - podpuszczka nadaje się do produkcji serów zarówno z mleka krowiego, koziego, jak i sojowego - z jej wykorzystaniem Twoje domowe serowe wyroby nigdy Ci się nie znudzą!
- **Prosta w użyciu** - podpuszczka pozwala na szybką i bezproblemową produkcję sera we własnym domu. Wystarczy rozpuścić ją w 50 ml wody i dodać w odpowiednim momencie do mleka, by już po chwili utworzył się nam z niego skrzep.
- **Także dla wegetarian** - podpuszczka jest w 100% wegetariańska, połączona z mlekiem sojowym może być więc wykorzystywana także przez osoby będące na diecie wegetariańskiej czy unikające laktozy.
- **Aż na 100 L mleka** - zestaw, który oferujemy to 5 saszetek podpuszczki każda po 1 g. Jedna saszetka wystarcza na ok. 20 L mleka, dzięki czemu z całości możesz wykonać sery nawet ze 100 L mleka!

Chcesz wykonać swój pierwszy domowy ser? A może szukasz podpuszczki gwarantującej Ci wysoką jakość i efektywność podczas produkcji? Domowy ser wykonany we własnej kuchni to gwarancja zdrowego składu, delikatnego smaku i aromatu, ze względu na które już nigdy nie sięgniesz po sklepowe sery! Mikrobiologiczna podpuszczka w proszku jest zaś enzymatycznym produktem uzyskanym w wyniku kontrolowanej fermentacji specyficznych szczepów *Rhizomucor miehei*, który pozwala w łatwy i szybki sposób na wykonanie serów zarówno z mleka krowiego, koziego, jak i sojowego. Podpuszczka jest w 100% wegetariańska, dzięki czemu wykorzystać można ją również w diecie unikającej spożycia produktów pochodzenia zwierzęcego. 1 g podpuszczki wystarcza na 20 litrów mleka, w zestawie znajdziesz zaś, aż 5 saszetek, co pozwoli Ci przygotować sery nawet ze 100 L mleka.

**1 g podpuszczki wystarcza na 20 litrów mleka. Sprawdzi się zarówno przy przygotowywaniu potraw z mleka krowiego, jak i koziego oraz sojowego.**

#### Sposób użycia:

1. Oblicz i odmierz dawkę podpuszczki proporcjonalną do użytej przez siebie ilości mleka.
2. Rozpuść ją w 50 ml wody.
3. W odpowiednim momencie produkcji sera, w zależności od jego rodzaju, dodaj rozpuszczoną podpuszczkę do mleka.
4. Całość delikatnie wymieszaj i pozostaw pod przykryciem do utworzenia skrzepu.

**Aktywność 2 250 IMCU/ml**

#### Wymiary opakowania pięciopak:

- długość 6,5 cm
- szerokość ok. 0,6 cm
- wysokość 7,5 cm