

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/zestaw-serowarski-browin-p-965.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Zestaw serowarski Browin

Cena brutto	55,00 zł
Cena netto	44,72 zł
Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	411001
Kod producenta	411001
Kod EAN	5904816003833
Producent	Browin

Opis produktu

Zestaw eksportowy w wersji PL/EN/DE/FR

Zestaw serowarski - na min. 10 kg sera - zrób samodzielnie ser, pomysł na prezent, do serów świeżych i długodojrzewających*, wędzonych* czy pleśniowych* - kompletny zestaw z termometrem, formą, chustą, podpuszczką, chlorkiem wapnia, klinkiem i mieszanką przypraw.

- **Do domowego serowarstwa** - Zestaw zawiera wszystkie niezbędne narzędzia do rozpoczęcia przygody z domowym serowarstwem. Z jego pomocą wykonasz ok. 10 kg własnych serów miękkich (białych), jak i twardych (żółtych)*.
- **Pomysł na prezent** - znasz kogoś, kto lubi gotować? Podaruj mu zestaw serowarski zamknięty w eleganckim opakowaniu i zawierający wszystko, czego potrzeba do bycia serowarem.
- **Kompletny zestaw** - w skład zestawu wchodzi: podpuszczka do sera, chlorek wapnia, chusta serowarska, klinek serowarski, mieszanka przypraw, termometr i forma serowarska.
- **Aromatyczne i delikatne sery** - wykonując własne domowe sery, masz gwarancję sprawdzonych składników bez substancji konserwujących i chemii. Ulubione sery możesz również dowolnie przyprawiać, zarówno wytrawnie, jak i na słodko, np. bakaliami!
- **Proste i szybkie przygotowanie sera** - z wykorzystaniem naszego zestawu w prosty, szybki i bezproblemowy sposób przygotujesz zdrowe sery dla siebie, swojej rodziny i całego grona przyjaciół!

Dbasz o jakość produktów, które codziennie trafiają na stół Twojej rodziny? Wolisz w swoim menu widzieć produkty zdrowe, bez zbędnych dodatków? Z zestawem serowarskim odkryjesz zalety doskonałych, własnych wyrobów – we własnej kuchni wykonasz bowiem z jego pomocą do 10 kg domowych serów miękkich (twarogi), wędzonych, a dokupując jedynie odpowiednie kultury bakterii z powodzeniem zrobisz także sery twarde (żółte) czy pleśniowe.

Odważ się eksperymentować! Sporządzone sery nadają się zarówno do wędzenia, jak i grillowania.

Zestaw serowarski zawiera wszystkie niezbędne narzędzia do wykonania pierwszych domowych wyrobów serowarskich: podpuszczkę do sera, chlorek wapnia, chustę serowarską, klinek serowarski, mieszankę przypraw, termometr oraz formę serowarską (o wymiarach 10x10x5,5cm i pojemności 250 g), a wszystko to podane w eleganckim pudełku idealnym na prezent! Podaruj sobie lub bliskim nowe doznania smakowe.

Domowe serowarstwo jest naprawdę proste – wystarczy, że posiadasz podstawowe wyposażenie kuchni oraz mleko z lokalnego sklepu. W mniej niż godzinę Twój dom wypełni się zapachem ulubionego aromatycznego sera własnej roboty. Według własnego uznania możesz go doprawić ulubionymi przyprawami (w wersji wytrawnej) lub podawać z miodem, bakaliami i owocami (w wersji na słodko).

*Uwaga! Niektóre rodzaje serów np. ser typu gouda lub pleśniowy wymagają dokupienia osobno specjalnych, dedykowanych bakterii.

Skład zestawu: podpuszczka do sera, chlorek wapnia, chusta serowarska , klinek serowarski , mieszanka przypraw
Czosnkowa do masła, termometr serowarski z klipsem i forma serowarska