Dane aktualne na dzień: 18-01-2026 05:41

Link do produktu: https://sklep.todo.info.pl/zestaw-serowarski-mlody-serowar-p-3208.html

Zestaw serowarski - młody serowar

Numer katalogowy	**BR-411000**
Kod producenta	**BR-411000**
Kod EAN	**5908277706968**

Opis produktu

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 Młody Serowar 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 - również sprawdzone przepisy!
- **Kompletny zestaw -** w skład zestawu wchodzą: 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 Młody Serowar 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.