

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



## Zestaw serowarski - młody serowar

|                  |                      |
|------------------|----------------------|
| Numer katalogowy | <b>BR-411000</b>     |
| Kod producenta   | <b>BR-411000</b>     |
| Kod EAN          | <b>5908277706968</b> |

### Opis produktu

Zestaw serowarski - na min. 10 kg sera - zrób samodzielnie ser, pomysł na prezent, do serów świeżych i długodojrzejających\*, 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 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 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.