

Narine Śmietana N 5 Sasz. Probiotyki Zakwaski

cena: 23,62 PLN



Opis słownikowy

Producent	NARIMAX NARUM
Wysyłka	1-3 dni

Opis produktu

NARINE ŚMIETANA N 5 SASZ. Zakwaska do przygotowania Śmietany Narine w domu Skład: Jedno opakowanie zawiera 1 jednostkę suchego fermentu w celu przygotowania 1 litra śmietany. WŁAŚCIWOŚCI: Śmietana to fermentowany produkt mleczny, który jest śmietaną, fermentowaną z użyciem bakterii kwasu mlekowego. Streptococcus thermophilus st.5, Lactococcus lactis subsp. cremoris, Lactococcus lactis subsp. lactis (Str. diacetylactis), Lactobacillus salivarius, Lactobacillus delbrückii subsp. Bulgaricus. W wyniku fermentacji mlekowej dochodzi do zmiany (rozszczenia na mniejsze łańcuchy) białek mleka, dzięki czemu śmietana jest lepiej przyswajana przez organizm ludzki niż śmietana. SPOSÓB PRZYGOTOWANIA: 1. Ważnym warunkiem przygotowania produktu wysokiej jakości są czyste naczynia. Wszystkie naczynia, które zostaną użyte do przygotowania śmietany, należy oblić wrzątkiem lub wysterylizować na przykład parownikiem. 2. 1L. śmietanę (najlepiej 20%) gotować przez kilka minut i ochłodzić do 34-35°C. 3. Rozpuść zawartość jednej saszetki w 50 ml ciepłej wody (34-35°C) i dodaj do śmietany. 4. Wlać do pojemnika w celu dojrzewania. 4a. Użyj jogurtnicy. Wlać gotowy produkt do pojemnika na jogurt i pozostawić włączony przez 10-12 godzin. Po tym czasie wyjmij słoiki z jogurtu i włóż do lodówki. Produkt będzie gotowy po schłodzeniu. WARUNKI PRZECHOWYWANIA: Zakwaska powinna być przechowywana w suchym, ciemnym miejscu w temperaturze nie wyższej niż + 8°C, do 2 tygodni w temperaturze do + 30°C Okres przydatności do zużycia: 2 lata

Podmiot odpowiedzialny:

NARUM SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ
ul. Świeradowska 47
02-662 Warszawa