



Dane aktualne na dzień: 10-04-2025 17:26

Link do produktu: <https://www.wegetarianin.pl/zywe-kultury-bakterii-do-jogurtu-probio-2-g-2-fiolki-vivo-p-2395.html>



Żywe kultury bakterii do jogurtu PROBIO 2 g (2 FIOŁKI) - VIVO

Cena	15,80 zł
Czas wysyłki	24 godziny
Producent	VIVO

Opis produktu

SKŁADNIKI

Maltodekstryna, Streptococcus thermophilus, Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus, Lactobacillus acidophilus (2 szczepy), Bifidobacterium lactis (2 szczepy), Lactobacillus casei, Lactobacillus rhamnosus, Lactobacillus paracasei, Bifidobacterium infantis.

OPIS

Zakwaska do JOGURTU VIVO – to żywe kultury bakterii do przygotowania w domu naturalnego jogurtu probiotycznego. Domowy jogurt charakteryzuje się najwyższą świeżością i znakomitą smakiem oraz co najważniejsze, kulturami bakterii o wysokiej aktywności. Domowy jogurt przygotowany wg instrukcji nie zawiera żadnych zbędnych dodatków takich jak: mleko w proszku, cukier, zagęstniki, barwniki czy wzmacniacze smaku. Przygotowując go w domu mamy gwarancję naturalności produktu. Do jego zrobienia wystarczy stalowy garnek lub słoik. Najlepszy wychodzi na mleku 3,2% lub pełnotłustym.

Fotki ok. 1.0 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1-3 l mleka pasteryzowanego (2% tłuszczu) zagotuj i ostudź do temp. +37 do +43 st. C. Do mleka dodaj zawartość fiolki i dokładnie wymieszaj. Naczynie z mlekiem dokładnie przykryj, okryj kocem i odstaw w ciepłe miejsce na ok. 8-10 godzin. Po tym czasie naczynie wstaw do lodówki i odczekaj kilka godzin - jogurt dodatkowo zgęstnieje. Spożyj go do 7 dni. Uzyskanym jogurtem możesz zaszczyć mleko jeszcze 2-3 razy używając 4 dużych łyżek jogurtu na 2 litry mleka.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100 g gotowego produktu

Wartość energetyczna - 242 kJ / 58 kcal
Tłuszcz - 2 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone - 1,4 g
Węglowodany - 5,9 g
w tym cukry - 5,6 g
Białko - 4 g
Sól - 0,13 g

ZALECANE WARUNKI PRZECHOWYWANIA

Przechowywać w temperaturze od +2 do +8 stopni C