

Link do produktu: <https://www.ekosklepbio.pl/zywe-kultury-bakterii-do-jogurtu-probio-bezglutenowe-2-g-2-fiolki-vivo-p-25439.html>



ŻYWE KULTURY BAKTERII DO JOGURTU PROBIO BEZGLUTENOWE 2 g (2 FIOŁKI) - VIVO

Cena	16,46 zł
Dostępność	Na zamówienie
Czas wysyłki	Tylko odbiór własny
Numer katalogowy	4820148055030
Producent	Vivo
BEZ GLUTENU (w składnikach)	BEZ GLUTENU (w składnikach)
TARGI BIO PLANET 2024	TARGI BIO PLANET
BEZ CUKRU (w składnikach)	BEZ CUKRU (w składnikach)
Producent - nazwa i adres	GAMA-TECH LESZEK MAREK KRZEŚNIAK (ZAKWASKI), WOJCIECHOWSKIEGO 39/39, 02-495 WARSZAWA
Masa netto	2
BEZ GLUTENU (deklaracja)	BEZ GLUTENU (deklaracja)
Kraj pochodzenia składników	-
WEGETARIAŃSKI	WEGETARIAŃSKI

Opis produktu

SKŁADNIKI: *Streptococcus thermophilus, Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus, Lactobacillus acidophilus (D-cerozy), Bifidobacterium lactis (D-cerozy), Lactobacillus casei, Lactobacillus rhamnosus, Lactobacillus paracasei, Bifidobacterium infantis.*

OPIS: Zakwaszka do JOGURTU VIVO - to żywe kultury bakterii do przygotowania w domu naturalnego jogurtu probiotycznego. Darmowy jogurt charakteryzuje nie tylko jego smak, ale przede wszystkim bogactwo i zróżnicowanie smaku oraz cenne właściwości zdrowotne, kulturowe i smakowe. Darmowy jogurt przygotowany wg instrukcji nie zawiera żadnych dodatków takich jak: miód, cukier, zagęstniki, barwniki czy konserwanty. Przygotowując go w domu mamy gwarancję naturalności produktu. Do jego zrobienia wystarczy stężony gęsty lub skądś. Najlepszy efekt będzie w mleku 3,2% lub pasteryzowanym. Fiolki w 2 g.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA: 1-2 łyżki pasteryzowanego (2% tłuszczu) jogurtu i odrobina do temp. +27 do +43 w. C. Do mleka dodać zawartość fiolki i dokładnie wymieszać. Naczynie z mieszaniną dokładnie przemyć, skryć korem i odstawić w ciepłe miejsce na ok. 8-10 godzin. Po tym czasie naczynie wrzucić do lodówki i odstawić kilka godzin - jogurt dodatkowo zregeneruje. Spróbuj go do 7 dni. Użytkownik jogurtu może zacząć pić mleko jeszcze 2-3 razy używając 4 łyżki jogurtu na 2 litry mleka.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100 g gotowanego produktu:
Wartość energetyczna: 242 kJ / 58 kcal
Tłuszcz: 2,8 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 1,4 g
Węglowodory: 5,8 g
W tym cukier: 5,8 g
Białko: 4 g
Sól: 0,15 g

ZALECANE WARUNKI PRZECIWOŻYWIANIA:
Przechowywać w temperaturze od +2 do +8 stopni C.