

Dane aktualne na dzień: 02-05-2024 07:22

Link do produktu: <http://www.czteryporyroku.sklep.pl/narum-jogurtn-5-saszetek-p-2470.html>



Narum+ Jogurt+N, 5 saszetek

Cena	38,90 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	1-3 dni

Opis produktu

Zakwaska do przygotowania Jogurtu Narine w domu

Skład:

Jedno opakowanie zawiera 1 jednostkę suchego fermentu w celu przygotowania 1 litra jogurtu z 1 litra mleka.

Właściwości:

Jest to mleczny produkt sfermentowany przez bakterie *Lactobacillus delbruckii* subsp. *Bulgaricus* i *Streptococcus thermophilus* st.5.

W wyniku fermentacji kwasu mlekowego następuje zmiana (rozszczenie na mniejsze łańcuchy) białek mleka, dzięki czemu produkt jest lepiej przyswajany przez organizm ludzki niż mleko.

Sposób przygotowania:

1. Ważnym warunkiem przygotowania produktu wysokiej jakości są czyste naczynia. Wszystkie naczynia do przygotowania jogurtu, musisz wyparzyć w gorącej wodzie lub w piekarniku.
2. 1L mleka gotować przez kilka minut i schłodzić do 38-42°C.
3. Rozpuść zawartość jednej saszetki w 50 ml ciepłej wody lub mleka (34-35°C) i dodaj do pozostałego mleka. Dobrze wymieszaj.
4. Rozlać do pojemników w celu dojrzewania:
4a. Użyj jogurtownicy. Wlać gotowy produkt do pojemników na jogurt i pozostawić włączone na 7-9 godzin. Po tym czasie wyjmij słoiki z jogurtu i włóż do lodówki. Produkt będzie gotowy po schłodzeniu.

lub:

4b. Umieścić mieszaninę mleka z zaczynem w szklanym słoju (1 liter) i zapewnić stałą temperaturę 38-42°C (owinięte w ręcznik, koc itp.). Czas przebywania wynosi 9-11 godzin. Po tym czasie włóż szklany słoik 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