Инструкция по применению
Каприна його 5 шт

Характеристики



Форма выпуска: Раствор
Страна: Россия
Производитель: КАПРИНА
Порядок отпуска: без рецепта
Количество в упаковке: 5

Описание

Молочная бактериальная закваска для йогурта "ЙОГО" с болгарской палочкой для приготовления свежего и полезного йогурта, мацони или мечниковской простокваши в домашних условиях, в йогуртнице, термосе или мультиварке.

Состав

Термофильные лактобактерии не менее 10*11 КОЕ/гStreptococcus ThermophillusLactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus

Форма выпуска

Раствор

Показания

Помогают вылечить дисбактериоз и восстановить микрофлору кишечника после антибиотиков или приема других сильнодействующих лекарств и справиться с таким неприятным недугом, как кишечная инфекции у детей и у взрослых.

Способ применения и дозы

Процесс приготовления йогурта в домашних условиях очень прост. Следует смешать 1 литр любимого молока с 1 пакетиком молочной закваски для йогурта "ЙОГО", а затем оставить на 6-8 часов в чистой емкости при температуре 38 – 43 °С. Когда продукт приобретет густую консистенцию – это означает, что процесс сквашивания закончен и необходимо переместить емкость в холодильник и охладить при стандартной температуре +2 < +6 °С. Заквасить йогурт в домашних условиях можно также в мультиварке, йогуртнице или термосе. Чем дольше будет происходить процесс сквашивания – тем напиток получится гуще и ароматнее. Таким йогуртом можно дополнять различные блюда, а также употреблять как полноценный, отдельный продукт с великолепным вкусом и ароматом.

Особые указания

Противопоказания: индивидуальная непереносимость компонентов