Инструкция по применению
Каприна мезо 5 шт

Характеристики



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

Описание

Сметана – очень древний продукт, который в быту называют "русскими сливками". Считается, что всего пара ложек этой нежной, воздушной массы в день, удовлетворяет потребность организма в витаминах группы A, B, C и D, а также фосфоре, кальции, магнии и многих других микро и макро элементах. По сравнению с молоком, у сметаны отличная усвояемость, что обусловлено ее богатым составом. Этот полезный продукт получается в результате молочнокислого брожения. В старые времена на его приготовление уходило множество сил – молоко отстаивалось, а затем с него тщательно собирались сливки.

Состав

Лактобактерии Streptococcus thermophillus и Lactobacillus bulgaricus и пробиотики: Lactobacillus acidophillus, Bifidobacterium breve, Bifidobacterium longum, Bifidobacterium infantis и Lactobacillus paracasei.

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

Теперь домашнюю сметану можно получить следующим образом: смешать 1 литр сливок и 1 пакетик молочной закваски МЕЗО. Полученную массу необходимо выдержать в любой емкости при температуре +30 < +36 ° в течении 6-8 часов. После того, как продукт загустеет, следует переместить его в холодильник на 3-4 часа. Чем дольше время заквашивания, тем насыщеннее будет у сметаны вкус. Сливочный продукт можно также готовить в мультиварке, йогуртнице и термосе. Домашняя закваска МЕЗО – это сухая смесь гетероферментативных штаммов мезофильных лактобактерий Lactococcus lactis, Lactococcus cremoris, Lactococcus diacetylactis и Leuconostoc cremoris. Этот состав хорошо подходит и для получения творога и простокваши, только в этом случае закваску стоит смешивать не со сливками, а с молоком. Такой свежий кисломолочный продукт, сделанный своими руками – ценное блюдо, которое можно использовать всяческими способами – например, в качестве заправки к салату, мясным блюдам, а также вареникам, запеканкам и сырникам.

Особые указания

Противопоказания: индивидуальная непереносимость компонентов