Инструкция по применению
Каприна термо 1 л 10 ш

Характеристики

Форма выпуска: Раствор
Страна: Россия
Производитель: КАПРИНА
Порядок отпуска: без рецепта
Количество в упаковке: 1



Описание

В домашних условиях можно приготовить различные виды кисломолочных продуктов, в том числе и ряженку. В состав напитка заключены многие целебные вещества и элементы, которые благотворно влияют на пищеварительные процессы, а также помогает при заболеваниях желчевыводящих путей и иммунитета. К примеру, в одном стакане ряженки содержится 20-25% суточной нормы фосфора и примерно такое же количество кальция. Молочные закваски ТЕРМО – это чистый лиофилизированный штамм термофильного стрептококка Streptococcus thermophillus. На его основе можно приготовить и такие традиционные продукты, как варенец и свежие мягкие сыры. Благодаря экзополисахаридам (ЭПС), которые содержатся в формуле ТЕРМО, получается однородный, густой и вязкий напиток, с приятным вкусом и ароматом.

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

Раньше для изготовления ряженки, топленое молоко вываривали в печи при высокой температуре. С появлением домашних заквасок, процесс стал намного проще – необходимо смешать 1 пакетик закваски ТЕРМО и 1 литр любого топленого молока и оставить на хранение при температуре 38-43 °С градуса на 6-9 часов. Когда процесс сквашивания закончится и продукт приобретет густую консистенцию – напиток следует переместить в холодильник и охлаждать в течение 3-4 часов при температуре +2 < +6 ° градусов. Таким же способом ряженку можно приготовить в йогуртнице, термосе или мультиварке. Полезный продукт успешно используется и в кулинарии – он отлично подходит для приготовления аппетитных оладий, блинчиков и пирогов.

Особые указания

Противопоказания: индивидуальная непереносимость компонентов