

Link do produktu: <https://rafex.eu/podpuszczka-do-sera-mikrobiologiczna-strong-30-ml-p-203430.html>

Podpuszczka Do Sera Mikrobiologiczna Strong 30 MI

Cena	25,00 zł
Numer katalogowy	RAFEX003243
Kod EAN	5908277715250
Producent	Browin

Opis produktu

Idealna do domowego serowarstwa — z tą mikrobiologiczną płynną podpuszczką wykonasz każdy ser podpuszczkowy (ser świeży, krótko i długo dojrzewający, pleśniowy itp.) o niepowtarzalnym smaku i aromacie. Także dla wegetarian — podpuszczka jest wegetariańska, nie zawiera enzymów odzwierzęcych — możesz więc wykonać na jej bazie ulubione sery bez obaw o ich skład! Duża wydajność — opakowanie zawiera 30 ml podpuszczki o aktywności 250 000 U, dzięki czemu jedyne 10 kropli wystarczy, aż na 10 litrów mleka! Całe opakowanie aż na 500 L mleka. Uniwersalna — podpuszczka sprawdza się przy wykonywaniu różnego rodzaju serów na bazie mleka świeżego: krowiego (również z niskopasteryzowanego do 74°C), koziego, owczego oraz wzbogacanego mlekiem roślinnym (sojowym, ryżowym, kokosowym). Łatwe dozowanie — płynna forma ułatwia dozowanie, bez konieczności odważania — domowe serowarstwo jeszcze nigdy nie było takie proste! Jesteś na diecie wegetariańskiej? Unikasz produktów pochodzenia zwierzęcego, ale chcesz się cieszyć pysznymi serami bez obaw o zawarte w ich wnętrzu **Składniki:**

? Mamy na to sposób! Przygotuj ulubione sery twarogowe, żółte i pleśniowe we własnym domu — z użyciem naszej mikrobiologicznej płynnej podpuszczki Strong to dziecinnie proste! Podpuszczka mikrobiologiczna to preparat enzymatyczny, uzyskany z grzybów *Rhizomucor miehei*, który jest idealnym zamiennikiem podpuszczki cielęcej. Na bazie tego produktu wykonasz ulubione sery z każdego rodzaju świeżego mleka: krowiego (również z niskopasteryzowanego do 74°C), koziego, owczego, a także mleka wzbogacanego mlekiem roślinnym, nie obawiając się o skład finalnego wyrobu! Jedno opakowanie zawiera 30 ml podpuszczki o aktywności 250 000 MCU/ml. Jedynie 10 kropli wystarczy, na zrobienie sera z aż 10 litrów mleka! Płynna formuła ułatwia dozowanie produktu, bez potrzeby jego odważania, przez co przygotowywanie serów staje się jeszcze łatwiejsze i przyjemniejsze! Sposób użycia: Do podgrzanego do 30°C mleka dodaj odpowiednią ilość chlorku wapnia, wcześniej rozpuszczonego w niewielkiej ilości przegotowanej wody. Wymieszaj i zostaw na 10 minut. Następnie podgrzej mleko do temperatury 37-38°C i dodaj odpowiednią ilość podpuszczki, wcześniej rozpuszczonej w 50 ml wody o temperaturze 37-38°C. Dokładnie wymieszaj. Zatrzymaj mieszanie i odczekaj 50-70 minut w celu wytworzenia zwartego skrzepu. Wytworzony skrzep pokrój w kostkę o boku ok. 1-1,5 cm. Wytworzone ziarno delikatnie wymieszaj i po ok. 5 minutach przełóż łyżką cedzakową do foremki wyłożonej chustą serowarską. Pozostaw ser na 20-24 godziny. Odwracaj go co kilka godzin. Sposób przechowywania: Po otwarciu przechowywać szczelnie zamknięte w warunkach chłodniczych. **Składniki:** podpuszczka mikrobiologiczna, chlorek sodu, substancja konserwująca: benzoatesan sodu. Wydajność produktu: 500 l mleka. Objętość: 30 ml