

Link do produktu: <https://rafex.eu/podpuszczka-do-serow-5x1g-p-203435.html>



Podpuszczka Do Serów 5x1g

Cena	15,00 zł
Numer katalogowy	RAFEX003248
Kod EAN	5908277703943
Producent	Browin

Opis produktu

Wysoka jakość - mikrobiologiczna podpuszczka o aktywności 2 250 IMCU/ml to preparat enzymatyczny uzyskany w wyniku fermentacji specyficznych szczepów *Rhizomucor miehei*. Produkt ten jest więc gwarancją udanego serowarstwa! Do różnych rodzajów mleka — podpuszczka nadaje się do produkcji serów zarówno z mleka krowiego, koziego, jak i sojowego — z jej wykorzystaniem Twoje domowe serowe wyroby nigdy Ci się nie znudzą! Prosta w użyciu — podpuszczka pozwala na szybką i bezproblemową produkcję sera we własnym domu. Wystarczy rozpuścić ją w 50 ml wody i dodać w odpowiednim momencie do mleka, by już po chwili utworzył się nam z niego skrzep. Także dla wegetarian — podpuszczka jest w 100% wegetariańska, połączona z mlekiem sojowym może być więc wykorzystywana także przez osoby będące na diecie wegetariańskiej czy unikające laktozy. Aż na 100 L mleka — zestaw, który oferujemy to 5 saszetek podpuszczki każda po 1 g. Jedna saszetka wystarcza na ok. 20 L mleka, dzięki czemu z całości możesz wykonać sery nawet ze 100 L mleka! Chcesz wykonać swój pierwszy domowy ser? A może szukasz podpuszczki gwarantującej Ci wysoką jakość i efektywność podczas produkcji? Domowy ser wykonany we własnej kuchni to gwarancja zdrowego składu, delikatnego smaku i aromatu, ze względu na które już nigdy nie sięgniesz po sklepowe sery! Mikrobiologiczna podpuszczka w proszku jest zaś enzymatycznym produktem uzyskanym w wyniku kontrolowanej fermentacji specyficznych szczepów *Rhizomucor miehei*, który pozwala w łatwy i szybki sposób na wykonanie serów zarówno z mleka krowiego, koziego, jak i sojowego. Podpuszczka jest w 100% wegetariańska, dzięki czemu wykorzystać można ją również w diecie unikającej spożycia produktów pochodzenia zwierzęcego. 1 g podpuszczki wystarcza na 20 litrów mleka, w zestawie znajdziesz zaś, aż 5 saszetek, co pozwoli Ci przygotować sery nawet ze 100 L mleka. 1 g podpuszczki wystarcza na 20 litrów mleka. Sprawdzi się zarówno przy przygotowywaniu potraw z mleka krowiego, jak i koziego oraz sojowego. Sposób użycia: 1. Oblicz i odmierz dawkę podpuszczki proporcjonalną do użytej przez siebie ilości mleka. 2. Rozpuść ją w 50 ml wody. 3. W odpowiednim momencie produkcji sera, w zależności od jego rodzaju, dodaj rozpuszczoną podpuszczkę do mleka. 4. Całość delikatnie wymieszaj i pozostaw pod przykryciem do utworzenia skrzepu. Aktywność 2 250 IMCU/ml