

Бактеріальний склад

Streptococcus Thermophilus;

Lactococcus Lactis;

Lactococcus Lactis Biovar Diacetylactis;

Lactococcus Lactis Subsp. Cremoris.

Рекомендовано

- Для кисломолочного прикорму
- Для людей старшого віку
- Для вагітних та мам, що годують
- Для жіночого здоров'я

Домашній творожок - одна з важливих складових раціону дітей, починаючи з 6-ти місяців. Він дає матеріал для правильної розбудови скелета та м'язів, допомагає запобігти в подальшому таким проблемам, як рахіт, плоскостопість, сколіоз.

Вагітним, особливо в третьому триместрі, сир необхідний для повноцінного росту плода. А при годуванні груддю це основа для утворення молока. Так само дуже важливий сир для людей старшого віку, як джерело доступного білка, кальцію, магнію і фосфору, а значить - профілактика остеопорозу, хвороб серця і судин, недостатності травних ферментів. Незамінний сир і для тих, хто переніс травми і переломи. Він допоможе прискорити відновлення кісток, і ущільнити тендітні ділянки.

Домашній творожок із закваски Сир ТМ Good Food виходить ніжнішим, більш однорідної консистенції, зовсім не кислий, на відміну від сиру зі звичайного кислого молока.

Вага сухої речовини в пакетику 1г. Закваска Сир (творожок) Гуд Фуд розрахована на сквашування 1-3 літрів молока. Готовий продукт можна використовувати в якості закваски і готувати з нього новий.

Зверніть увагу! Для повторного заквашування використовувати кисле молоко, а не готовий сир.

Термін придатності

1 рік при температурі 0 + 6С (холодильник), 2 роки при температурі - 18С (морозильна камера).

Виробник

