Producent/Hersteller:
"VITAWAY" LLC
0010, Republic of Armenia, Yerevan, Vardanants
str., lane 2,bldg 4/39

Wyłączny dystrybutor/Exklusiver Betriebspartner:
Narum Lab Sp. z o.o.
ul. Świeradowska 47, 02-662 Warsaw
www.mynarum.com, shop@mynarum.com

Original certified bacteria Narine since 1954
MADE IN ARMENIA

Narum®

JOGURT
Lactobacillus acidophilus Er-2 szczep 317/402
Narine

Zakwaska do wykonania jogurtu
Starterkulturen für die Joghurt

Narum®

JOGURT

Lactobacillus acidophilus Er-2 szczep 317/402

Narine

- Jogurt probiotyczny dla dorosłych i dzieci od 6 miesiąca życia
- Tworzy niekorzystną florę dla patogenów bakteryjnych

Masa netto / Nettogewicht: **5 g**

Immunitás
Odporność

Darmperistaltik
Perystaltyka jelit

WYSOKA WYDAJNOŚĆ!
5 LITRÓW Z OPAKOWANIA

Jogurt Narine - zakwaska do przygotowania jogurtu w domu

Skład: Jedno opakowanie zawiera 5 jednostek suchego fermentu w celu przygotowania pięciu porcji jogurtu z 1 litra mleka każda.

Właściwości:
Jest to mleczny produkt sfermentowany przez bakterie Lactobacillus acidophilus Er-2 szczep 317/402 Narine.

W wyniku procesu fermentacji kwasu mlekowego dochodzi do rozszczepienia białek z mleka na mniejsze łańcuchy, dlatego produkt jest przyswajany przez organizm lepiej niż mleko.

Joghurt Narine – Starterkulturen für die Joghurt-Zubereitung zu Hause

Zusammensetzung: Eine Packung enthält 5 Einheiten Trockenferment zur Herstellung von fünf Portionen Joghurt aus je 1 Liter Milch.

Eigenschaften:
Es ist ein Milchprodukt, welches durch Lactobacillus acidophilus Er-2 Stamm 317/402 Narine fermentiert wurde.
Infolge der Milchsäuregärung kommt es zu einer Aufspaltung in kleinere Ketten von Milchproteinen und dadurch kann das Produkt besser vom menschlichen Körper aufgenommen werden als Milch.

Sposób przygotowania:

1. Ważnym warunkiem przygotowania produktu wysokiej jakości są czyste naczynia. Wszystkie naczynia do przygotowania jogurtu należy wyparzyć w gorącej wodzie lub w piekarniku.
2. 1 L mleka gotować przez kilka minut i schłodzić do 38-42 °C.
3. Rozpuścić zawartość jednej saszetki w 50 ml ciepłej wody lub mleka (34-35°C) i dodać do pozostałego mleka. Dobrze wymieszać.
4. Rozlać do pojemników w celu dojrzewania:
a) Użyć jogurtownicy. Wlać gotowy produkt do pojemników na jogurt i pozostawić włączone na minimum 12 godzin w razie potrzeby przedłużyć tak aby konsystencja się zmieniła na gęstą. Jeżeli tak to wyłączyć i wstawić do lodówki. Produkt będzie gotowy do spożycia po schłodzeniu lub
b) Umieścić mieszaninę mleka z zaczynem w szklanym słoju (1 litr) i zapewnić stałą temperaturę 38-42°C (ominięte w ręcznik, koc itp.). Czas przebywania wynosi powyżej 12 godzin. Po tym czasie sprawdzić czy konsystencja się zmieniła, jeśli nie b)pozostawić jeszcze na 2-3 godziny do czasu jej zmiany na gęstą. Produkt będzie gotowy po schłodzeniu.

Uwaga! Po zmianie konsystencji są 2 opcje, wstawić od razu do lodówki- będzie smak słodki lub po zagęszczeniu zostawić w temperaturze pokojowej do ostygnięcia na 1,5-2 godziny i dopiero wtedy wstawić do lodówki- będzie smak kwaśny i gęsta konsystencja.

Uwaga produkt bol się przegrzania powyżej 42 °C, zwrócić uwagę na temperaturę gorzenia jogurtownicy.

Warunki przechowywania: Zakwaska powinna być przechowywana w suchym, ciemnym miejscu w temperaturze nie wyższej niż + 8°C.
Technologia opakowania oraz specjalny proces produkcji gwarantuje zachowanie żywotności bakterii probiotycznych oraz ich odpowiedniej dawki w trakcie transportu poza warunkami chłodniczymi.

Okres przydatności do zużycia: 2 lata
Masa netto: 5g

Najlepiej spożyć przed końcem:

Verfallsdatum:

Lot №:

Zubereitung:

1. Sauberes und sterlies Geschirr ist eine wichtige Vorraussetzung für die Zubereitung eines hochwertigen Produkts. Das komplette Geschirr für die Herstellung des Joghurts soll im heißen Wasser oder Backofen übertrüht werden.
2. 1 Liter Milch für ein paar Minuten lang aufkochen und dann auf 38-42 °C abkühlen lassen.
3. Den Inhalt eines Beutels in 50 ml warmem Wasser oder Milch (34-35 °C) auflösen und zur restlichen Milch geben. Anschließend gut umrühren.
4. Zum Reifen umfüllen:
a) Verwenden Sie einen Joghurtbereiter. Füllen Sie das fertige Produkt in die Joghurtbehälter und lassen es mindestens 12 Stunden reifen, ggf. verlangern, damit die Konsistenz dickflüssig wird. Dann herausnehmen und in den Kühlschrank stellen. Der Joghurt ist nach dem Abkühlen fertig. Oder:
b) Die Mischung aus Milch und Starterkulturen in ein Glasgefäß (1 Liter) geben und eine konstante Temperatur von 38-42°C sicherstellen (z.B. den Behälter in ein Handtuch, eine Decke o.ä. einwickeln). Das Reifen dauert über 12 Stunden. Nach Ablauf dieser Zeit prüfen, ob die Konsistenz sich verändert hat. Wenn nicht, dann noch 2-3 Stunden stehenlassen, bis der Joghurt dickflüssig ist. Das Produkt ist nach dem Abkühlen fertig.

Hinweis: Nachdem sich die Konsistenz verändert hat, gibt es 2 Möglichkeiten: entweder sofort in den Kühlschrank stellen - der Joghurt schmeckt süß, oder bei Raumtemperatur 1,5 bis 2 Stunden abkühlen lassen und dann in den Kühlschrank stellen - der Joghurt schmeckt sauer und ist dickflüssig.

Achtung: Das Produkt vor Überhitzung über 42°C schützen, achten Sie auf die Heiztemperatur des Joghurtbereiters!

Lagerungsbedingungen: Die Starterkulturen sollten an einem trockenen, dunklen Ort bei einer Temperatur von nicht mehr als + 8° C gelagert werden.
Die Verpackungstechnologie und das spezielle Herstellungsverfahren garantieren den Erhalt der Lebensfähigkeit der probiotischen Bakterien und deren angemessene Dosis, während dem Transport außerhalb von Kühlbedingungen.

Haltbarkeitsdauer: 2 Jahre
Nettogewicht: 5 g