Роднуша
РОДНЫМ НА ЗДОРОВЬЕ!

ЗАКВАСКА АЦИДОФИЛЬНОЕ МОЛОКО

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ АЦИДОФИЛЬНОГО МОЛОКА В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ НА СУБЛИМИРОВАННОЙ (СУХОЙ) ЗАКВАСКЕ

Ацидофильное молоко – это кисломолочный продукт, приготовленный на чистых культурах ацидофильной палочки и молока. Имеет густую консистенцию и кисловатый вкус. Из одного пакетика можно приготовить от 1 до 3 л продукта.



Ингредиенты:
Молоко - 1-3 литра
Закваска - 1 пакетик

ШАГ 1. ПОДГОТОВКА ПОСУДЫ

Вся посуда, используемая при приготовлении продукта, должна быть тщательно вымыта, обработана кипятком.

ШАГ 2. ПОДГОТОВКА МОЛОКА

При использовании пастеризованного или домашнего молока его следует прокипятить и охладить до температуры сквашивания – 37-40 °С.
При использовании ультрапастеризованного или стерилизованного молока его следует нагреть до температуры сквашивания – 37-40 °С.
Для контроля температуры можно использовать любой термометр, кроме ртутного.

ШАГ 3. ВНЕСЕНИЕ ЗАКВАСКИ

1. Пакетик с закваской аккуратно вскрыть ножницами
2. Содержимое пакетика растворить в небольшом количестве подготовленного молока (50 мл), тщательно перемешать
3. Внести получившуюся смесь в подготовленное молоко, тщательно перемешать

ШАГ 4. СКВАШИВАНИЕ

При использовании йогуртницы необходимо перелить смесь молока с закваской в стаканчики, включить аппарат, руководствуясь инструкцией к нему.
При использовании термоса, банки или другой ёмкости посуду необходимо обдать кипятком, затем залить смесь молока с закваской, закрыть крышкой, завернуть в одеяло и поставить в теплое место для сквашивания.
Ориентировочное время сквашивания – 10-12 часов (до образования плотного сгустка).

ШАГ 5. ПРОВЕРКА ПРОДУКТА И ОХЛАЖДЕНИЕ

После образования плотного сгустка необходимо поместить продукт в холодильник для созревания и раскрытия полного вкуса на 1-2 часа.
Срок хранения готового продукта в холодильнике – не более 3-х суток.

Приятного аппетита!

ПОВТОРНОЕ СКВАШИВАНИЕ

Все кисломолочные продукты на основе закваски «Роднуша», за исключением бифилакта, можно повторно сквашивать.
Для повторного сквашивания нужно использовать ранее приготовленный продукт из расчета 50 г на 1 л молока.
Срок хранения продукта для повторного сквашивания – 3-е суток.

ПОЛЬЗА ПРОДУКТА НА ЗАКВАСКЕ

Домашнее ацидофильное молоко – это кисломолочный продукт, получаемый из натурального молока и закваски (натуральный продукт, состоящий из культуры живых микроорганизмов), который не имеет в составе ГМО, красителей, ароматизаторов, усилителей вкуса, консервантов. Вы можете быть уверены в его пользе и качестве.
Ацидофильное молоко – важная составляющая рациона взрослых и детей.
Полезные свойства:

- нормализация микрофлоры кишечника
- повышение активности кишечной палочки (нормальной)
- помощь в лечении желудочно-кишечных болезней
- усиление всасывания полезных веществ
- укрепление иммунитета
- восстановление микрофлоры кишечника после лечения антибиотиками

ПОМОЩЬ ОТ «РОДНУШИ»

Если у Вас что-то не получилось, не расстраивайтесь! Мы всегда на связи! Наши специалисты помогут вам разобраться и достичь результата!

ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ

Индивидуальная непереносимость молочных продуктов.
Не является лекарственным средством.

РАСПРОСТРАНЕННЫЕ ПРОБЛЕМЫ

Продукт на основе закваски «Роднуша» получается всегда. Возможные причины проблем: использование некачественного молока, нарушение технологического цикла, санитарных норм, температурного режима. Молоко для продукта должно быть свежим и натуральным. Если в молоко добавлены антибиотики (для увеличения срока хранения), полезные бактерии погибнут. Также они чувствительны к спирту.
Причиной проблем при приготовлении может стать оборудование. Некоторые йогуртницы поддерживают слишком высокую температуру. Проконтролируйте температурный режим аппарата при помощи термометра.

ПРЕИМУЩЕСТВО ЗАКВАСОК «РОДНУША»

Широкий ассортимент реализуемой нами продукции позволяет обеспечить потребности любого потребителя. Высочайшее качество нашей продукции подтверждено сертификатами качества, многолетним опытом и положительными отзывами.

Форма выпуска: порошок, в упаковке 5 пакетиков по 2 г

Видовой состав: Lactobacillus acidophilus A97, Lactobacillus acidophilus A630

Содержание полезных молочнокислых микроорганизмов, КОЕ/г: не менее 10^9

Дата изготовления: указана на упаковке

Номер партии производства: указан на упаковке

Срок годности и условия хранения:
12 месяцев при температуре -18±2 °С,
6 месяцев при температуре 4±2 °С. Хранить в оригинальной упаковке, в недоступном для детей месте. Содержимое пакетика после вскрытия использовать сразу.

Производитель, адрес и телефон:
ООО «Лактосинтез», 115093, Россия, Москва, ул. Люсиновская,, д.35, корп. 7А, +7(495)203-13-31, 8(800)500-21-91 (бесплатно по всей России)

Сайт: www.rodnusha.ru

Электронный адрес: info@rodnusha.ru

Инстаграм: @zakwaski

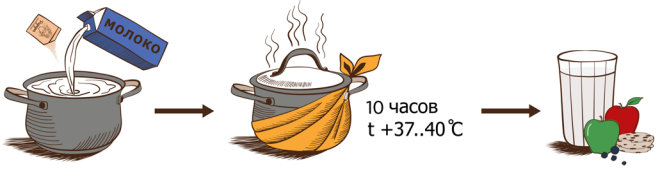
Самые полезные и вкусные молочные продукты получаются на основе закваски «Роднуша»!
Фирменный бренд «Роднуша» принадлежит ООО «Лактосинтез».

Роднуша
РОДНЫМ НА ЗДОРОВЬЕ!

ЗАКВАСКА ПРОСТОКВАША АЦИДОФИЛЬНАЯ

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ АЦИДОФИЛЬНОЙ ПРОСТОКВАШИ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ НА СУБЛИМИРОВАННОЙ (СУХОЙ) ЗАКВАСКЕ

Ацидофильная простокваша – это кисломолочный продукт, приготовленный на чистых культурах термофильного стрептококка и ацидофильной палочки. Имеет выраженный кисломолочный вкус и вязкую однородную консистенцию. Из одного пакетика можно приготовить от 1 до 3 л продукта.



Ингредиенты:
Молоко - 1-3 литра
Закваска - 1 пакетик

ШАГ 1. ПОДГОТОВКА ПОСУДЫ

Вся посуда, используемая при приготовлении продукта, должна быть тщательно вымыта, обработана кипятком.

ШАГ 2. ПОДГОТОВКА МОЛОКА

При использовании пастеризованного или домашнего молока его следует прокипятить и охладить до температуры сквашивания – 37-40 °С.
При использовании ультрапастеризованного или стерилизованного молока его следует нагреть до температуры сквашивания – 37-40 °С.
Для контроля температуры можно использовать любой термометр, кроме ртутного.

ШАГ 3. ВНЕСЕНИЕ ЗАКВАСКИ

1. Пакетик с закваской аккуратно вскрыть ножницами
2. Содержимое пакетика растворить в небольшом количестве подготовленного молока (50 мл), тщательно перемешать
3. Внести получившуюся смесь в подготовленное молоко, тщательно перемешать

ШАГ 4. СКВАШИВАНИЕ

При использовании йогуртницы необходимо перелить смесь молока с закваской в стаканчики, включить аппарат, руководствуясь инструкцией к нему.
При использовании термоса, банки или другой ёмкости посуду необходимо обдать кипятком, затем залить смесь молока с закваской, закрыть крышкой, завернуть в одеяло и поставить в теплое место для сквашивания.
Ориентировочное время сквашивания – 6-8 часов (до образования плотного сгустка).

ШАГ 5. ПРОВЕРКА ПРОДУКТА И ОХЛАЖДЕНИЕ

После образования плотного сгустка необходимо поместить продукт в холодильник для созревания и раскрытия полного вкуса на 1-2 часа.
Срок хранения готового продукта в холодильнике – не более 3-х суток.

Приятного аппетита!

ПОВТОРНОЕ СКВАШИВАНИЕ

Все кисломолочные продукты на основе закваски «Роднуша», за исключением бифилакта, можно повторно сквашивать.
Для повторного сквашивания нужно использовать ранее приготовленный продукт из расчета 50 г на 1 л молока.
Срок хранения продукта для повторного сквашивания – 3-е суток.

ПОЛЬЗА ПРОДУКТА НА ЗАКВАСКЕ

Домашняя ацидофильная простокваша – это кисломолочный продукт, получаемый из натурального молока и закваски (натуральный продукт, состоящий из культуры живых микроорганизмов), который не имеет в составе ГМО, красителей, ароматизаторов, усилителей вкуса, консервантов. Вы можете быть уверены в его пользе и качестве.
Ацидофильная простокваша – важная составляющая рациона взрослых и детей.
Полезные свойства:

- подавление процессов гниения в кишечнике
- благотворное воздействие на функции поджелудочной железы и желудка
- укрепление иммунитета
- восстановление микрофлоры кишечника после лечения антибиотиками

ПОМОЩЬ ОТ «РОДНУШИ»

Если у Вас что-то не получилось, не расстраивайтесь! Мы всегда на связи! Наши специалисты помогут вам разобраться и достичь результата!

ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ

Индивидуальная непереносимость молочных продуктов.
Не является лекарственным средством.

РАСПРОСТРАНЕННЫЕ ПРОБЛЕМЫ

Продукт на основе закваски «Роднуша» получается всегда. Возможные причины проблем: использование некачественного молока, нарушение технологического цикла, санитарных норм, температурного режима.

Молоко для продукта должно быть свежим и натуральным. Если в молоко добавлены антибиотики (для увеличения срока хранения), полезные бактерии погибнут. Также они чувствительны к спирту.
Причиной проблем при приготовлении может стать оборудование. Некоторые йогуртницы поддерживают слишком высокую температуру. Проконтролируйте температурный режим аппарата при помощи термометра.

ПРЕИМУЩЕСТВО ЗАКВАСОК «РОДНУША»

Широкий ассортимент реализуемой нами продукции позволяет обеспечить потребности любого потребителя. Высочайшее качество нашей продукции подтверждено сертификатами качества, многолетним опытом и положительными отзывами.

Форма выпуска: порошок, в упаковке 5 пакетиков по 2 г

Видовой состав: Streptococcus thermophilus, Lactobacillus acidophilus

Содержание полезных молочнокислых микроорганизмов, КОЕ/г: не менее 10^9

Дата изготовления: указана на упаковке

Номер партии производства: указан на упаковке

Срок годности и условия хранения:
12 месяцев при температуре -18±2 °С,
6 месяцев при температуре 4±2 °С. Хранить в оригинальной упаковке, в недоступном для детей месте. Содержимое пакетика после вскрытия использовать сразу.

Производитель, адрес и телефон:
ООО «Лактосинтез», 115093, Россия, Москва, ул. Люсиновская, д. 35, корп. 7А, +7(495)203-13-31, 8(800)500-21-91 (бесплатно по всей России)

Сайт: www.rodnusha.ru

Электронный адрес: info@rodnusha.ru

Инстаграм: @zakwaski

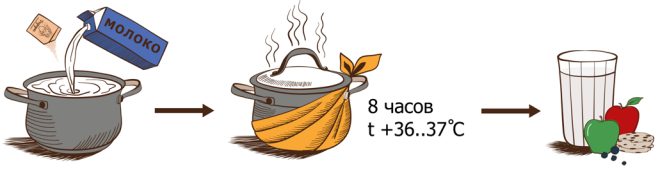
Самые полезные и вкусные молочные продукты получаются на основе закваски «Роднуша»!
Фирменный бренд «Роднуша» принадлежит ООО «Лактосинтез»

Роднуша
РОДНЫМ НА ЗДОРОВЬЕ!

ЗАКВАСКА БИФИЛАКТ

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БИФИЛАКТА В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ НА СУБЛИМИРОВАННОЙ (СУХОЙ) ЗАКВАСКЕ

Бифилакт – это кисломолочный продукт, приготовленный на основе чистых культур термофильного стрептококка и бифидобактерий и молока. Имеет густую консистенцию и нежный кисломолочный вкус.
Из одного пакетика можно приготовить от 1 до 3 л продукта.



Ингредиенты:
Молоко - 1-3 литра
Закваска - 1 пакетик

ШАГ 1. ПОДГОТОВКА ПОСУДЫ

Вся посуда, используемая при приготовлении продукта, должна быть тщательно вымыта, обработана кипятком.

ШАГ 2. ПОДГОТОВКА МОЛОКА

При использовании пастеризованного или домашнего молока его следует прокипятить и охладить до температуры сквашивания – 36-37 °С.
При использовании ультрапастеризованного или стерилизованного молока его следует нагреть до температуры сквашивания – 36-37 °С.
Для контроля температуры можно использовать любой термометр, кроме ртутного.

ШАГ 3. ВНЕСЕНИЕ ЗАКВАСКИ

1. Пакетик с закваской аккуратно вскрыть ножницами
2. Содержимое пакетика растворить в небольшом количестве подготовленного молока (50 мл), тщательно перемешать
3. Внести получившуюся смесь в подготовленное молоко, тщательно перемешать

ШАГ 4. СКВАШИВАНИЕ

При использовании йогуртницы необходимо перелить смесь молока с закваской в стаканчики, включить аппарат, руководствуясь инструкцией к нему.
При использовании термоса, банки или другой ёмкости посуду необходимо обдать кипятком, затем залить смесь молока с закваской, закрыть крышкой, завернуть в одеяло и поставить в теплое место для сквашивания.
Ориентировочное время сквашивания – 6-8 часов (до образования плотного сгустка).

ШАГ 5. ПРОВЕРКА ПРОДУКТА И ОХЛАЖДЕНИЕ

После образования плотного сгустка необходимо поместить продукт в холодильник для созревания и раскрытия полного вкуса на 1-2 часа.
Срок хранения готового продукта в холодильнике – не более 3-х суток.

Приятного аппетита!

ПОВТОРНОЕ СКВАШИВАНИЕ

Все кисломолочные продукты на основе закваски «Роднуша», за исключением бифилакта, можно повторно сквашивать.
Для повторного сквашивания нужно использовать ранее приготовленный продукт из расчета 50 г на 1 л молока.
Срок хранения продукта для повторного сквашивания – 3-е суток.

ПОЛЬЗА ПРОДУКТА НА ЗАКВАСКЕ

Домашний бифилакт – это кисломолочный продукт, получаемый из натурального молока закваски (натуральный продукт, состоящий из культуры живых микроорганизмов), который не имеет в составе ГМО, красителей, ароматизаторов, усилителей вкуса, консервантов. Вы можете быть уверены в его пользе и качестве.
Бифилакт – важная составляющая рациона взрослых и детей.
Полезные свойства:

- нормализация пищеварения
- восстановление микрофлоры кишечника
- повышение иммунитета

ПОМОЩЬ ОТ «РОДНУШИ»

Если у Вас что-то не получилось, не расстраивайтесь! Мы всегда на связи! Наши специалисты помогут вам разобраться и достичь результата!

ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ

Индивидуальная непереносимость молочных продуктов.
Не является лекарственным средством.

РАСПРОСТРАНЕННЫЕ ПРОБЛЕМЫ

Продукт на основе закваски «Роднуша» получается всегда. Возможные причины проблем: использование некачественного молока, нарушение технологического цикла, санитарных норм, температурного режима.

Молоко для продукта должно быть свежим и натуральным. Если в молоко добавлены антибиотики (для увеличения срока хранения), полезные бактерии погибнут. Также они чувствительны к спирту.
Причиной проблем при приготовлении может стать оборудование. Некоторые йогуртницы поддерживают слишком высокую температуру. Проконтролируйте температурный режим аппарата при помощи термометра.

ПРЕИМУЩЕСТВО ЗАКВАСОК «РОДНУША»

Широкий ассортимент реализуемой нами продукции позволяет обеспечить потребности любого потребителя. Высочайшее качество нашей продукции подтверждено сертификатами качества, многолетним опытом и положительными отзывами.

Форма выпуска: порошок, в упаковке 5 пакетиков по 2 г

Видовой состав: Bifidobacterium adolescetis MC- 42, Streptococcus thermophilus

Содержание полезных молочнокислых микроорганизмов, КОЕ/г: не менее 10^9

Дата изготовления: указана на упаковке

Номер партии производства: указан на упаковке

Срок годности и условия хранения:
12 месяцев при температуре -18±2 °С,
6 месяцев при температуре 4±2 °С. Хранить в оригинальной упаковке, в недоступном для детей месте. Содержимое пакетика после вскрытия использовать сразу.

Производитель, адрес и телефон:

ООО «Лактосинтез», 115093, Россия, Москва, ул. Люсиновская, д. 35, корп. 7А, +7(495)203-13-31, 8(800)500-21-91 (бесплатно по всей России)

Сайт: www.rodnusha.ru

Электронный адрес: info@rodnusha.ru

Инстаграм: @zakwaski

Самые полезные и вкусные молочные продукты получаются на основе закваски «Роднуша»!
Фирменный бренд «Роднуша» принадлежит ООО «Лактосинтез».

Роднуша
РОДНЫМ НА ЗДОРОВЬЕ!

ЗАКВАСКА ВАРЕНЕЦ

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ВАРЕНЦА В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ НА СУБЛИМИРОВАННОЙ (СУХОЙ) ЗАКВАСКЕ

Варенец – это кисломолочный продукт, приготовленный на чистых культурах термофильного стрептококка. Имеет густую консистенцию, приятный вкус и аромат.
Из одного пакетика можно приготовить от 1 до 3 л продукта.



Ингредиенты:
Молоко - 1-3 литра
Закваска - 1 пакетик

ШАГ 1. ПОДГОТОВКА ПОСУДЫ

Вся посуда, используемая при приготовлении продукта, должна быть тщательно вымыта, обработана кипятком.

ШАГ 2. ПОДГОТОВКА МОЛОКА

При использовании пастеризованного или домашнего молока его следует прокипятить и выдержать в духовом шкафу при температуре 95°С в течениие 1,5 - 2 ч, до появления характерного кремового оттенка, снять образовавшуюся пенку и охладить до температуры сквашивания – 37-40 °С.
При использовании ультрапастеризованного или стерилизованного молока его следует выдержать в духовом шкафу при температуре 95°С в течение 1,5 - 2 ч, до появления характерного кремового оттенка, снять образовавшуюся пенку и охладить до температуры сквашивания – 37-40 °С.
Можно использовать покупное топленое молоко длительного срока хранения, которое перед заквашиванием необходимо подогреть до температуры 37 – 40 °С.
Для контроля температуры можно использовать любой термометр, кроме ртутного.

ШАГ 3. ВНЕСЕНИЕ ЗАКВАСКИ

1. Пакетик с закваской аккуратно вскрыть ножницами
2. Содержимое пакетика растворить в небольшом количестве подготовленного молока (50 мл), тщательно перемешать
3. Внести получившуюся смесь в подготовленное молоко, тщательно перемешать

ШАГ 4. СКВАШИВАНИЕ

При использовании йогуртницы необходимо перелить смесь молока с закваской в стаканчики, включить аппарат, руководствуясь инструкцией к нему.
При использовании термоса, банки или другой ёмкости посуду необходимо обдать кипятком, затем залить смесь молока с закваской, закрыть крышкой, завернуть в одеяло и поставить в теплое место для сквашивания.
Ориентировочное время сквашивания – 6-8 часов (до образования плотного сгустка).

ШАГ 5. ПРОВЕРКА ПРОДУКТА И ОХЛАЖДЕНИЕ

После образования плотного сгустка необходимо поместить продукт в холодильник для созревания и раскрытия полного вкуса на 1-2 часа.

Срок хранения готового продукта в холодильнике – не более 3-х суток.
Приятного аппетита!

ПОВТОРНОЕ СКВАШИВАНИЕ

Все кисломолочные продукты на основе закваски «Роднуша», за исключением бифилакта, можно повторно сквашивать.
Для повторного сквашивания нужно использовать ранее приготовленный продукт из расчета 50 г на 1 л молока.
Срок хранения продукта для повторного сквашивания – 3-е суток.

ПОЛЬЗА ПРОДУКТА НА ЗАКВАСКЕ

Домашний варенец – это кисломолочный продукт, получаемый из натурального молока и закваски (натуральный продукт, состоящий из культуры живых микроорганизмов), который не имеет в составе ГМО, красителей, ароматизаторов, усилителей вкуса, консервантов. Вы можете быть уверены в его пользе и качестве.
Варенец – важная составляющая рациона взрослых и детей.
Полезные свойства:

- улучшение пищеварения
- укрепление иммунитета
- очищение организма от шлаков и токсинов
- нормализация микрофлоры кишечника

ПОМОЩЬ ОТ «РОДНУШИ»

Если у Вас что-то не получилось, не расстраивайтесь! Мы всегда на связи! Наши специалисты помогут вам разобраться и достичь результата!

ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ

Индивидуальная непереносимость молочных продуктов. Не является лекарственным средством.

РАСПРОСТРАНЕННЫЕ ПРОБЛЕМЫ

Продукт на основе закваски «Роднуша» получается всегда. Возможные причины проблем: использование некачественного молока, нарушение технологического цикла, санитарных норм, температурного режима.
Молоко для продукта должно быть свежим и натуральным. Если в молоко добавлены антибиотики (для увеличения срока хранения), полезные бактерии погибнут. Также они чувствительны к спирту.
Причиной проблем при приготовлении может стать оборудование. Некоторые йогуртницы поддерживают слишком высокую температуру. Проконтролируйте температурный режим аппарата при помощи термометра.

ПРЕИМУЩЕСТВО ЗАКВАСОК «РОДНУША»

Широкий ассортимент реализуемой нами продукции позволяет обеспечить потребности любого потребителя. Высочайшее качество нашей продукции подтверждено сертификатами качества, многолетним опытом и положительными отзывами.

Форма выпуска: порошок, в упаковке 5 пакетиков по 2 г. Пакетик рассчитан на приготовление 1-3 л продукта.

Видовой состав: Streptococcus thermophilus

Содержание полезных молочнокислых микроорганизмов, КОЕ/г: не менее 10^9

Дата изготовления: указана на упаковке

Номер партии производства: указан на упаковке

Срок годности и условия хранения:
12 месяцев при температуре -18±2 °С,
6 месяцев при температуре 4±2 °С. Хранить в оригинальной упаковке, в недоступном для детей месте. Содержимое пакетика после вскрытия использовать сразу.

Производитель, адрес и телефон:
ООО «Лактосинтез», 115093, Россия, Москва, ул. Люсиновская, д. 35, корп. 7А, +7(495)203-13-31, 8(800)500-21-91 (бесплатно по всей России)

Сайт: www.rodnusha.ru

Электронный адрес: info@rodnusha.ru

Инстаграм: @zakwaski

Самые полезные и вкусные молочные продукты получаются на основе закваски «Роднуша»!
Фирменный бренд «Роднуша» принадлежит ООО «Лактосинтез».

Роднуша
РОДНЫМ НА ЗДОРОВЬЕ!

ЗАКВАСКА ЙОГУРТ

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ЙОГУРТА В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ НА СУБЛИМИРОВАННОЙ (СУХОЙ) ЗАКВАСКЕ

Йогурт – это кисломолочный продукт, приготовленный на чистых культурах термофильного стрептококка, болгарской палочки и молока. Имеет густую однородную консистенцию и нежный вкус.
Из одного пакетика можно приготовить от 1 до 3 л продукта.



Ингредиенты:
Молоко - 1-3 литра
Закваска - 1 пакетик

ШАГ 1. ПОДГОТОВКА ПОСУДЫ

Вся посуда, используемая при приготовлении продукта, должна быть тщательно вымыта, обработана кипятком.

ШАГ 2. ПОДГОТОВКА МОЛОКА

При использовании пастеризованного или домашнего молока его следует прокипятить и охладить до температуры сквашивания – 40-42 °С.
При использовании ультрапастеризованного или стерилизованного молока его следует нагреть до температуры сквашивания – 40-42 °С.
Для контроля температуры можно использовать любой термометр, кроме ртутного.

ШАГ 3. ВНЕСЕНИЕ ЗАКВАСКИ

1. Пакетик с закваской аккуратно вскрыть ножницами
2. Содержимое пакетика растворить в небольшом количестве подготовленного молока (50 мл), тщательно перемешать
3. Внести получившуюся смесь в подготовленное молоко, тщательно перемешать

ШАГ 4. СКВАШИВАНИЕ

При использовании йогуртницы необходимо перелить смесь молока с закваской в стаканчики, включить аппарат, руководствуясь инструкцией к нему.
При использовании термоса, банки или другой ёмкости посуду необходимо обдать кипятком, затем залить смесь молока с закваской, закрыть крышкой, завернуть в одеяло и поставить в теплое место для сквашивания.
Ориентировочное время сквашивания – 6-8 часов (до образования плотного сгустка).

ШАГ 5. ПРОВЕРКА ПРОДУКТА И ОХЛАЖДЕНИЕ

После образования плотного сгустка необходимо поместить продукт в холодильник для созревания и раскрытия полного вкуса на 1-2 часа.
Срок хранения готового продукта в холодильнике – не более 3-х суток. Перед употреблением можно добавить фрукты, сахар, сироп, мед, орехи, хлопья, мюсли.
Приятного аппетита!

ПОВТОРНОЕ СКВАШИВАНИЕ

Все кисломолочные продукты на основе закваски «Роднуша», за исключением бифилакта, можно повторно сквашивать.
Для повторного сквашивания нужно использовать ранее приготовленный продукт из расчета 50 г на 1 л молока.
Срок хранения продукта для повторного сквашивания – 3-е суток.

ПОЛЬЗА ПРОДУКТА НА ЗАКВАСКЕ

Домашний йогурт – это кисломолочный продукт, получаемый из натурального молока и закваски (натуральный продукт, состоящий из культуры живых микроорганизмов), который не имеет в составе ГМО, красителей, ароматизаторов, усилителей вкуса, консервантов. Вы можете быть уверены в его пользе и качестве.
Йогурт – важная составляющая рациона взрослых и детей.
Полезные свойства:

- нормализация работы ЖКТ
- обогащение кишечника полезными бактериями
- нивелирование негативного воздействия антибиотиков
- профилактика дисбактериоза
- повышение иммунитета

ПОМОЩЬ ОТ «РОДНУШИ»

Если у Вас что-то не получилось, не расстраивайтесь! Мы всегда на связи! Наши специалисты помогут вам разобраться и достичь результата!

ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ

Индивидуальная непереносимость молочных продуктов. Не является лекарственным средством.

РАСПРОСТРАНЕННЫЕ ПРОБЛЕМЫ

Продукт на основе закваски «Роднуша» получается всегда. Возможные причины проблем: использование некачественного молока, нарушение технологического цикла, санитарных норм, температурного режима.

Молоко для продукта должно быть свежим и натуральным. Если в молоко добавлены антибиотики (для увеличения срока хранения), полезные бактерии погибнут.
Также они чувствительны к спирту.
Причиной проблем при приготовлении йогурта может стать оборудование. Некоторые йогуртницы поддерживают слишком высокую температуру. Проконтролируйте температурный режим аппарата при помощи термометра.

ПРЕИМУЩЕСТВО ЗАКВАСОК «РОДНУША»

Широкий ассортимент реализуемой нами продукции позволяет обеспечить потребности любого потребителя. Высочайшее качество нашей продукции подтверждено сертификатами качества, многолетним опытом и положительными отзывами.

Форма выпуска: порошок, в упаковке 5 пакетиков по 2 г. Пакетик рассчитан на приготовление 1-3 л продукта.

Видовой состав: Streptococcus thermophilus, Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus

Содержание полезных молочнокислых микроорганизмов, КОЕ/г: не менее 10^9

Дата изготовления: указана на упаковке

Номер партии производства: указан на упаковке

Срок годности и условия хранения:
12 месяцев при температуре -18±2 °С,
6 месяцев при температуре 4±2 °С. Хранить в оригинальной упаковке, в недоступном для детей месте. Содержимое пакетика после вскрытия использовать сразу.

Производитель, адрес и телефон:
ООО «Лактосинтез», 115093, Россия, Москва, ул. Люсиновская, д. 35, корп. 7А, +7(495)203-13-31, 8(800)500-21-91 (бесплатно по всей России)

Сайт: www.rodnusha.ru

Электронный адрес: info@rodnusha.ru

Инстаграм: @zakwaski

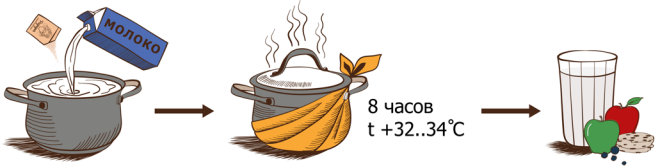
Самые полезные и вкусные молочные продукты получаются на основе закваски «Роднуша»!
Фирменный бренд «Роднуша» принадлежит ООО «Лактосинтез».

Роднуша
РОДНЫМ НА ЗДОРОВЬЕ!

ЗАКВАСКА КЕФИР

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ КЕФИРА В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ НА СУБЛИМИРОВАННОЙ (СУХОЙ) ЗАКВАСКЕ

Кефир – это кисломолочный продукт, приготовленный на основе кефирных грибков и молока. Имеет густую консистенцию и нежный кисломолочный вкус.
Из одного пакетика можно приготовить от 1 до 3 л продукта.



Ингредиенты:
Молоко - 1-3 литра
Закваска - 1 пакетик

ШАГ 1. ПОДГОТОВКА ПОСУДЫ

Вся посуда, используемая при приготовлении продукта, должна быть тщательно вымыта, обработана кипятком.

ШАГ 2. ПОДГОТОВКА МОЛОКА

При использовании пастеризованного или домашнего молока его следует прокипятить и охладить до температуры сквашивания – 32-34 °С.
При использовании ультрапастеризованного или стерилизованного молока его следует нагреть до температуры сквашивания – 32-34 °С.
Для контроля температуры можно использовать любой термометр, кроме ртутного.

ШАГ 3. ВНЕСЕНИЕ ЗАКВАСКИ

1. Пакетик с закваской аккуратно вскрыть ножницами
2. Содержимое пакетика растворить в небольшом количестве подготовленного молока (50 мл), тщательно перемешать
3. Внести получившуюся смесь в подготовленное молоко, тщательно перемешать

ШАГ 4. СКВАШИВАНИЕ

При использовании йогуртницы необходимо перелить смесь молока с закваской в стаканчики, включить аппарат, руководствуясь инструкцией к нему.
При использовании термоса, банки или другой ёмкости посуду необходимо обдать кипятком, затем залить смесь молока с закваской, закрыть крышкой, завернуть в одеяло и поставить в теплое место для сквашивания.
Ориентировочное время сквашивания – 6-8 часов (до образования плотного сгустка).

ШАГ 5. ПРОВЕРКА ПРОДУКТА И ОХЛАЖДЕНИЕ

После образования плотного сгустка необходимо поместить продукт в холодильник для созревания и раскрытия полного вкуса на 1-2 часа.
Срок хранения готового продукта в холодильнике – не более 3-х суток.
Приятного аппетита!

ПОВТОРНОЕ СКВАШИВАНИЕ

Все кисломолочные продукты на основе закваски «Роднуша», за исключением бифилакта, можно повторно сквашивать.
Для повторного сквашивания нужно использовать ранее приготовленный продукт из расчета 50 г на 1 л молока.
Срок хранения продукта для повторного сквашивания – 3-е суток.

ПОЛЬЗА ПРОДУКТА НА ЗАКВАСКЕ

Домашний кефир – это кисломолочный продукт, получаемый из натурального молока и закваски (натуральный продукт, состоящий из культуры живых микроорганизмов), который не имеет в составе ГМО, красителей, ароматизаторов, усилителей вкуса, консервантов. Вы можете быть уверены в его пользе и качестве.
Кефир – важная составляющая рациона взрослых и детей.
Полезные свойства:

- нормализация работы ЖКТ
- улучшение пищеварения
- выведение токсинов
- помощь в лечении заболеваний печени и желчного пузыря
- укрепление иммунитета

ПОМОЩЬ ОТ «РОДНУШИ»

Если у Вас что-то не получилось, не расстраивайтесь! Мы всегда на связи! Наши специалисты помогут вам разобраться и достичь результата!

ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ

Индивидуальная непереносимость молочных продуктов. Не является лекарственным средством.

РАСПРОСТРАНЕННЫЕ ПРОБЛЕМЫ

Продукт на основе закваски «Роднуша» получается всегда. Возможные причины проблем: использование некачественного молока, нарушение технологического цикла, санитарных норм, температурного режима.
Молоко для продукта должно быть свежим и натуральным. Если в молоко добавлены антибиотики (для увеличения срока хранения), полезные бактерии погибнут. Также они чувствительны к спирту.
Причиной проблем при приготовлении йогурта может стать оборудование. Некоторые йогуртницы поддерживают слишком высокую температуру. Проконтролируйте температурный режим аппарата при помощи термометра.

ПРЕИМУЩЕСТВО ЗАКВАСОК «РОДНУША»

Широкий ассортимент реализуемой нами продукции позволяет обеспечить потребности любого потребителя. Высочайшее качество нашей продукции подтверждено сертификатами качества, многолетним опытом и положительными отзывами.

Форма выпуска: порошок, в упаковке 5 пакетиков по 2 г. Пакетик рассчитан на приготовление 1-3 л продукта.

Видовой состав: Lactococcus lactis subsp. lactis; Lactococcus lactis subsp. cremoris; , Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis; Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris; Kluyveromyces marxianus subsp. marxianus

Содержание полезных молочнокислых микроорганизмов, КОЕ/г: не менее 10^9

Дата изготовления: указана на упаковке

Номер партии производства: указан на упаковке

Срок годности и условия хранения:
12 месяцев при температуре -18±2 °С,
6 месяцев при температуре 4±2 °С. Хранить в оригинальной упаковке, в недоступном для детей месте. Содержимое пакетика после вскрытия использовать сразу.

Производитель, адрес и телефон:
ООО «Лактосинтез», 115093, Россия, Москва, ул. Люсиновская, д. 35, корп. 7А, +7(495)203-13-31, 8(800)500-21-91 (бесплатно по всей России)

Сайт: www.rodnusha.ru

Электронный адрес: info@rodnusha.ru

Инстаграм: @zakwaski

Самые полезные и вкусные молочные продукты получаются на основе закваски «Роднуша»!
Фирменный бренд «Роднуша» принадлежит ООО «Лактосинтез».

Роднуша
РОДНЫМ НА ЗДОРОВЬЕ!

ЗАКВАСКА ПРОСТОКВАША МЕЧНИКОВСКАЯ

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПРОСТОКВАШИ МЕЧНИКОВСКАЯ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ НА СУБЛИМИРОВАННОЙ (СУХОЙ) ЗАКВАСКЕ

Простокваша Мечниковская – это кисломолочный продукт, приготовленный на чистых культурах термофильного стрептококка, болгарской палочки и молока. Имеет густую консистенцию и выраженный кисломолочный вкус. Из одного пакетика можно приготовить от 1 до 3 л продукта.



Ингредиенты:
Молоко - 1-3 литра
Закваска - 1 пакетик

ШАГ 1. ПОДГОТОВКА ПОСУДЫ

Вся посуда, используемая при приготовлении продукта, должна быть тщательно вымыта, обработана кипятком.

ШАГ 2. ПОДГОТОВКА МОЛОКА

При использовании пастеризованного или домашнего молока его следует прокипятить и охладить до температуры сквашивания – 40-42 °С.
При использовании ультрапастеризованного или стерилизованного молока его следует нагреть до температуры сквашивания – 40-42 °С.
Для контроля температуры можно использовать любой термометр, кроме ртутного.

ШАГ 3. ВНЕСЕНИЕ ЗАКВАСКИ

1. Пакетик с закваской аккуратно вскрыть ножницами
2. Содержимое пакетика растворить в небольшом количестве подготовленного молока (50 мл), тщательно перемешать
3. Внести получившуюся смесь в подготовленное молоко, тщательно перемешать

ШАГ 4. СКВАШИВАНИЕ

При использовании йогуртницы необходимо перелить смесь молока с закваской в стаканчики, включить аппарат, руководствуясь инструкцией к нему.
При использовании термоса, банки или другой ёмкости посуду необходимо обдать кипятком, затем залить смесь молока с закваской, закрыть крышкой, завернуть в одеяло и поставить в теплое место для сквашивания.
Ориентировочное время сквашивания – 6-8 часов (до образования плотного сгустка).

ШАГ 5. ПРОВЕРКА ПРОДУКТА И ОХЛАЖДЕНИЕ

После образования плотного сгустка необходимо поместить продукт в холодильник для созревания и раскрытия полного вкуса на 1-2 часа.
Срок хранения готового продукта в холодильнике – не более 3-х суток.

Приятного аппетита!

ПОВТОРНОЕ СКВАШИВАНИЕ

Все кисломолочные продукты на основе закваски «Роднуша», за исключением бифилакта, можно повторно сквашивать.
Для повторного сквашивания нужно использовать ранее приготовленный продукт из расчета 50 г на 1 л молока.
Срок хранения продукта для повторного сквашивания – 3-е суток.

ПОЛЬЗА ПРОДУКТА НА ЗАКВАСКЕ

Домашняя простокваша Мечниковская – это кисломолочный продукт, получаемый из натурального молока и закваски (натуральный продукт, состоящий из культуры живых микроорганизмов), который не имеет в составе ГМО, красителей, ароматизаторов, усилителей вкуса, консервантов. Вы можете быть уверены в его пользе и качестве.
Простокваша Мечниковская – важная составляющая рациона взрослых и детей.
Полезные свойства:

- предотвращение процессов гниения в кишечнике
- нормализация микрофлоры кишечника
- ликвидация метеоризма и коликов
- нормализация пищеварительной функции
- укрепление иммунитета

ПОМОЩЬ ОТ «РОДНУШИ»

Если у Вас что-то не получилось, не расстраивайтесь! Мы всегда на связи! Наши специалисты помогут вам разобраться и достичь результата!

ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ

Индивидуальная непереносимость молочных продуктов. Не является лекарственным средством.

РАСПРОСТРАНЕННЫЕ ПРОБЛЕМЫ

Продукт на основе закваски «Роднуша» получается всегда. Возможные причины проблем: использование некачественного молока, нарушение технологического цикла, санитарных норм, температурного режима.

Молоко для продукта должно быть свежим и натуральным. Если в молоко добавлены антибиотики (для увеличения срока хранения), полезные бактерии закваски погибнут. Также они чувствительны к спирту.
Причиной проблем при приготовлении может стать оборудование. Некоторые йогуртницы поддерживают слишком высокую температуру. Проконтролируйте температурный режим аппарата при помощи термометра.

ПРЕИМУЩЕСТВО ЗАКВАСОК «РОДНУША»

Широкий ассортимент реализуемой нами продукции позволяет обеспечить потребности любого потребителя. Высочайшее качество нашей продукции подтверждено сертификатами качества, многолетним опытом и положительными отзывами.

Форма выпуска: порошок, в упаковке 5 пакетиков по 2 г. Пакетик рассчитан на приготовление 1-3 л продукта.

Видовой состав: Streptococcus thermophilus, Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus

Содержание полезных молочнокислых микроорганизмов, КОЕ/г: не менее 10^9

Дата изготовления: указана на упаковке

Номер партии производства: указан на упаковке

Срок годности и условия хранения:
12 месяцев при температуре -18±2 °С,
6 месяцев при температуре 4±2 °С. Хранить в оригинальной упаковке, в недоступном для детей месте. Содержимое пакетика после вскрытия использовать сразу.

Производитель, адрес и телефон:
ООО «Лактосинтез», 115093, Россия, Москва, ул. Люсиновская, д. 35, корп. 7А, +7(495)203-13-31, 8(800)500-21-91 (бесплатно по всей России)

Сайт: www.rodnusha.ru

Электронный адрес: info@rodnusha.ru

Инстаграм: @zakwaski

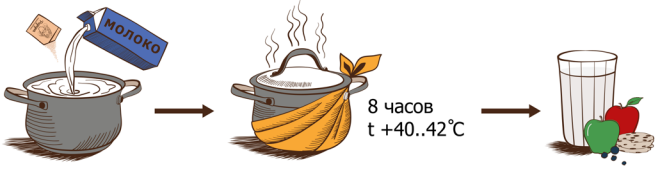
Самые полезные и вкусные йогурты получаются на основе закваски «Роднуша»!
Фирменный бренд «Роднуша» принадлежит ООО «Лактосинтез».

Роднуша
РОДНЫМ НА ЗДОРОВЬЕ!

ЗАКВАСКА ПРОСТОКВАША

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПРОСТОКВАШИ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ НА СУБЛИМИРОВАННОЙ (СУХОЙ) ЗАКВАСКЕ

Простокваша– это кисломолочный продукт, приготовленный на чистых культурах термофильного стрептококка и молока. Имеет мягкий кисломолочный вкус и нежный сгусток с небольшим отделением сыворотки.
Из одного пакетика можно приготовить от 1 до 3 л продукта.



Ингредиенты:
Молоко - 1-3 литра
Закваска - 1 пакетик

ШАГ 1. ПОДГОТОВКА ПОСУДЫ

Вся посуда, используемая при приготовлении продукта, должна быть тщательно вымыта, обработана кипятком.

ШАГ 2. ПОДГОТОВКА МОЛОКА

При использовании пастеризованного или домашнего молока его следует прокипятить и охладить до температуры сквашивания – 40-42 °С.
При использовании ультрапастеризованного или стерилизованного молока его следует нагреть до температуры сквашивания – 40-42 °С.
Для контроля температуры можно использовать любой термометр, кроме ртутного.

ШАГ 3. ВНЕСЕНИЕ ЗАКВАСКИ

1. Пакетик с закваской аккуратно вскрыть ножницами
2. Содержимое пакетика растворить в небольшом количестве подготовленного молока (50 мл), тщательно перемешать
3. Внести получившуюся смесь в подготовленное молоко, тщательно перемешать

ШАГ 4. СКВАШИВАНИЕ

При использовании йогуртницы необходимо перелить смесь молока с закваской в стаканчики, включить аппарат, руководствуясь инструкцией к нему.
При использовании термоса, банки или другой ёмкости посуду необходимо обдать кипятком, затем залить смесь молока с закваской, закрыть крышкой, завернуть в одеяло и поставить в теплое место для сквашивания.
Ориентировочное время сквашивания – 6-8 часов (до образования плотного сгустка).

ШАГ 5. ПРОВЕРКА ПРОДУКТА И ОХЛАЖДЕНИЕ

После образования плотного сгустка необходимо поместить продукт в холодильник для созревания и раскрытия полного вкуса на 1-2 часа.
Срок хранения готового продукта в холодильнике – не более 3-х суток.
Приятного аппетита!

ПОВТОРНОЕ СКВАШИВАНИЕ

Все кисломолочные продукты на основе закваски «Роднуша», за исключением бифилакта, можно повторно сквашивать.
Для повторного сквашивания нужно использовать ранее приготовленный продукт из расчета 50 г на 1 л молока.
Срок хранения продукта для повторного сквашивания – 3-е суток.

ПОЛЬЗА ПРОДУКТА НА ЗАКВАСКЕ

Домашняя простокваша – это кисломолочный продукт, получаемый из натурального молока и закваски (натуральный продукт, состоящий из культуры живых микроорганизмов), который не имеет в составе ГМО, красителей, ароматизаторов, усилителей вкуса, консервантов. Вы можете быть уверены в его пользе и качестве.
Простокваша – важная составляющая рациона взрослых и детей.
Полезные свойства:

- нормализация микрофлоры кишечника
- выведение токсинов и шлаков
- улучшение обмена веществ
- укрепление иммунитета

ПОМОЩЬ ОТ «РОДНУШИ»

Если у Вас что-то не получилось, не расстраивайтесь! Мы всегда на связи! Наши специалисты помогут вам разобраться и достичь результата!

ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ

Индивидуальная непереносимость молочных продуктов.
Не является лекарственным средством.

РАСПРОСТРАНЕННЫЕ ПРОБЛЕМЫ

Продукт на основе закваски «Роднуша» получается всегда. Возможные причины проблем: использование некачественного молока, нарушение технологического цикла, санитарных норм, температурного режима.

Молоко для продукта должно быть свежим и натуральным. Если в молоко добавлены антибиотики (для увеличения срока хранения), полезные бактерии погибнут. Также они чувствительны к спирту.
Причиной проблем при приготовлении может стать оборудование. Некоторые йогуртницы поддерживают слишком высокую температуру. Проконтролируйте температурный режим аппарата при помощи термометра.

ПРЕИМУЩЕСТВО ЗАКВАСОК «РОДНУША»

Широкий ассортимент реализуемой нами продукции позволяет обеспечить потребности любого потребителя. Высочайшее качество нашей продукции подтверждено сертификатами качества, многолетним опытом и положительными отзывами.

Форма выпуска: порошок, в упаковке 5 пакетиков по 2 г. Пакетик рассчитан на приготовление 1-3 л продукта.

Видовой состав: Streptococcus thermophilus

Содержание полезных молочнокислых микроорганизмов, КОЕ/г: не менее 10^9

Дата изготовления: указана на упаковке

Номер партии производства: указан на упаковке

Срок годности и условия хранения:
12 месяцев при температуре -18±2 °С,
6 месяцев при температуре 4±2 °С. Хранить в оригинальной упаковке, в недоступном для детей месте. Содержимое пакетика после вскрытия использовать сразу.

Производитель, адрес и телефон:
ООО «Лактосинтез», 115093, Россия, Москва, ул. Люсиновская, д. 35, корп. 7А, +7(495)203-13-31, 8(800)500-21-91 (бесплатно по всей России)

Сайт: www.rodnusha.ru

Электронный адрес: info@rodnusha.ru

Инстаграм: @zakwaski

Самые полезные и вкусные молочные продукты получаются на основе закваски «Роднуша»!
Фирменный бренд «Роднуша» принадлежит ООО «Лактосинтез».

Роднуша
РОДНЫМ НА ЗДОРОВЬЕ!

ЗАКВАСКА РЯЖЕНКА

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ РЯЖЕНКИ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ НА СУБЛИМИРОВАННОЙ (СУХОЙ) ЗАКВАСКЕ

Ряженка – это кисломолочный продукт, приготовленный на чистых культурах термофильного стрептококка и молока. Имеет густую консистенцию, приятный вкус и аромат. Из одного пакетика можно приготовить от 1 до 3 л продукта.



Ингредиенты:
Молоко - 1-3 литра
Закваска - 1 пакетик

ШАГ 1. ПОДГОТОВКА ПОСУДЫ

Вся посуда, используемая при приготовлении продукта, должна быть тщательно вымыта, обработана кипятком.

ШАГ 2. ПОДГОТОВКА МОЛОКА

При использовании пастеризованного или домашнего молока его следует прокипятить и выдержать в духовом шкафу при температуре 95°С в течение 1,5 - 2 ч, до появления характерного кремового оттенка, снять образовавшуюся пенку и охладить до температуры сквашивания – 37-40 °С.
При использовании ультрапастеризованного или стерилизованного молока его следует выдержать в духовом шкафу при температуре 95°С в течениие 1,5 - 2 ч, до появления характерного кремового оттенка, снять образовавшуюся пенку и охладить до температуры сквашивания – 37-40 °С.
Можно использовать покупное топленое молоко длительного срока хранения, которое перед заквашиванием необходимо подогреть до температуры 37 – 40 °С.
Для контроля температуры можно использовать любой термометр, кроме ртутного.

ШАГ 3. ВНЕСЕНИЕ ЗАКВАСКИ

1. Пакетик с закваской аккуратно вскрыть ножницами
2. Содержимое пакетика растворить в небольшом количестве подготовленного молока (50 мл), тщательно перемешать
3. Внести получившуюся смесь в подготовленное молоко, тщательно перемешать

ШАГ 4. СКВАШИВАНИЕ

При использовании йогуртницы необходимо перелить смесь молока с закваской в стаканчики, включить аппарат, руководствуясь инструкцией к нему.
При использовании термоса, банки или другой ёмкости посуду необходимо обдать кипятком, затем залить смесь молока с закваской, закрыть крышкой, завернуть в одеяло и поставить в теплое место для сквашивания.
Ориентировочное время сквашивания – 6-8 часов (до образования плотного сгустка).

ШАГ 5. ПРОВЕРКА ПРОДУКТА И ОХЛАЖДЕНИЕ

После образования плотного сгустка необходимо поместить продукт в холодильник для созревания и раскрытия полного вкуса на 1-2 часа.

Срок хранения готового продукта в холодильнике – не более 3-х суток.
Приятного аппетита!

ПОВТОРНОЕ СКВАШИВАНИЕ

Все кисломолочные продукты на основе закваски «Роднуша», за исключением бифилакта, можно повторно сквашивать.
Для повторного сквашивания нужно использовать ранее приготовленный продукт из расчета 50 г на 1 л молока.
Срок хранения продукта для повторного сквашивания – 3-е суток.

ПОЛЬЗА ПРОДУКТА НА ЗАКВАСКЕ

Домашняя ряженка – это кисломолочный продукт, получаемый из натурального молока и закваски (натуральный продукт, состоящий из культуры живых микроорганизмов), который не имеет в составе ГМО, красителей, ароматизаторов, усилителей вкуса, консервантов. Вы можете быть уверены в его пользе и качестве. **Ряженка** – важная составляющая рациона взрослых и детей. **Полезные свойства:**

- стимуляция пищеварения
- укрепление иммунитета
- очищение кишечника
- укрепление костей, ногтей и зубов

ПОМОЩЬ ОТ «РОДНУШИ»

Если у Вас что-то не получилось, не расстраивайтесь! Мы всегда на связи! Наши специалисты помогут вам разобраться и достичь результата!

ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ

Индивидуальная непереносимость молочных продуктов. Не является лекарственным средством

РАСПРОСТРАНЕННЫЕ ПРОБЛЕМЫ

Продукт на основе закваски «Роднуша» получается всегда. Возможные причины проблем: использование некачественного молока, нарушение технологического цикла, санитарных норм, температурного режима. Молоко для продукта должно быть свежим и натуральным. Если в молоко добавлены антибиотики (для увеличения срока хранения), полезные бактерии погибнут. Также они чувствительны к спирту. Причиной проблем при приготовлении может стать оборудование. Некоторые йогуртницы поддерживают слишком высокую температуру. Проконтролируйте температурный режим аппарата при помощи термометра.

ПРЕИМУЩЕСТВО ЗАКВАСОК «РОДНУША»

Наши закваски разработаны и производятся на базе Всероссийского научно-исследовательского института молочной промышленности. Он был организован в 1929 году и стал первым в стране учреждением, призванным осуществлять научное обеспечение молочной промышленности по всем направлениям переработки молока. Широкий ассортимент реализуемой нами продукции позволяет обеспечить потребности любого потребителя. Высочайшее качество нашей продукции подтверждено сертификатами качества, многолетним опытом и положительными отзывами.

Форма выпуска: порошок, в упаковке 5 пакетиков по 2 г. Пакетик рассчитан на приготовление 1-3 л продукта.

Видовой состав: Streptococcus thermophilus

Содержание полезных молочнокислых микроорганизмов, КОЕ/г: не менее 10^9

Дата изготовления: указана на упаковке

Номер партии производства: указан на упаковке

Срок годности и условия хранения:
12 месяцев при температуре -18±2 °С,
6 месяцев при температуре 4±2 °С. Хранить в оригинальной упаковке, в недоступном для детей месте. Содержимое пакетика после вскрытия использовать сразу.

Производитель, адрес и телефон:
ООО «Лактосинтез», 115093, Россия, Москва, ул. Люсиновская, д. 35, корп. 7А, +7(495)203-13-31, 8(800)500-21-91 (бесплатно по всей России)

Сайт: www.rodnusha.ru

Электронный адрес: info@rodnusha.ru **Инстаграм:** @zakwaski

Самые полезные и вкусные молочные продукты получаются на основе закваски «Роднуша»!
Фирменный бренд «Роднуша» принадлежит ООО «Лактосинтез».

Роднуша
РОДНЫМ НА ЗДОРОВЬЕ!

ЗАКВАСКА СМЕТАНА

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ СМЕТАНЫ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ НА СУБЛИМИРОВАННОЙ (СУХОЙ) ЗАКВАСКЕ

Сметана – это кисломолочный продукт, приготовленный на основе лактококков и сливок. Имеет плотную консистенцию, выраженный вкус и аромат.
Из одного пакетика можно приготовить от 1 до 3 л продукта.



Ингредиенты:
Сливки - 1-3 литра
Закваска - 1 пакетик

ШАГ 1. ПОДГОТОВКА ПОСУДЫ

Вся посуда, используемая при приготовлении продукта, должна быть тщательно вымыта, обработана кипятком.

ШАГ 2. ПОДГОТОВКА СЛИВОК

При использовании пастеризованных или домашних сливок их следует прокипятить и охладить до температуры сквашивания – 32-35 °С.
При использовании ультрапастеризованных или стерилизованных сливок их следует нагреть до температуры сквашивания – 32-35 °С.
Для контроля температуры можно использовать любой термометр, кроме ртутного.

ШАГ 3. ВНЕСЕНИЕ ЗАКВАСКИ

1. Пакетик с закваской аккуратно вскрыть ножницами
2. Содержимое пакетика растворить в небольшом количестве подготовленных сливок (50 мл), тщательно перемешать
3. Внести получившуюся смесь в подготовленные сливки, тщательно перемешать

ШАГ 4. СКВАШИВАНИЕ

При использовании йогуртницы необходимо перелить смесь сливок с закваской в стаканчики, включить аппарат, руководствуясь инструкцией к нему.
При использовании термоса, банки или другой ёмкости посуду необходимо обдать кипятком, затем залить смесь сливок с закваской, закрыть крышкой, завернуть в одеяло и поставить в теплое место для сквашивания.
Ориентировочное время сквашивания – 6-8 часов (до образования плотного сгустка).

ШАГ 5. ПРОВЕРКА ПРОДУКТА И ОХЛАЖДЕНИЕ

После образования плотного сгустка необходимо поместить продукт в холодильник для созревания и раскрытия полного вкуса на 1-2 часа.
Срок хранения готового продукта в холодильнике – не более 3-х суток.
Приятного аппетита!

ПОВТОРНОЕ СКВАШИВАНИЕ

Все кисломолочные продукты на основе закваски «Роднуша», за исключением бифилакта, можно повторно сквашивать.
Для повторного сквашивания нужно использовать ранее приготовленный продукт из расчета 50 г на 1 л молока.
Срок хранения продукта для повторного сквашивания – 3-е суток.

ПОЛЬЗА ПРОДУКТА НА ЗАКВАСКЕ

Домашняя сметана – это кисломолочный продукт, получаемый из натуральных сливок и закваски (натуральный продукт, состоящий из культуры живых микроорганизмов), который не имеет в составе ГМО, красителей, ароматизаторов, усилителей вкуса, консервантов. Вы можете быть уверены в его пользе и качестве.
Сметана – важная составляющая рациона взрослых и детей.
Полезные свойства:

- витаминизация организма
- укрепление костей, зубов, волос, ногтей
- нормализация работы кишечника
- стимулирование деятельности мозга
- укрепление иммунитета

ПОМОЩЬ ОТ «РОДНУШИ»

Если у Вас что-то не получилось, не расстраивайтесь! Мы всегда на связи! Наши специалисты помогут вам разобраться и достичь результата!

ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ

Индивидуальная непереносимость молочных продуктов. Не является лекарственным средством.

РАСПРОСТРАНЕННЫЕ ПРОБЛЕМЫ

Продукт на основе закваски «Роднуша» получается всегда. Возможные причины проблем: использование некачественных сливок, нарушение технологического цикла, санитарных норм, температурного режима.

Сливки для продукта должны быть свежими и натуральными. Если в сливки добавлены антибиотики (для увеличения срока хранения), полезные бактерии погибнут. Также они чувствительны к спирту. Причиной проблем при приготовлении может стать оборудование.

Некоторые йогуртницы поддерживают слишком высокую температуру. Проконтролируйте температурный режим аппарата при помощи термометра.

ПРЕИМУЩЕСТВО ЗАКВАСОК «РОДНУША»

Широкий ассортимент реализуемой нами продукции позволяет обеспечить потребности любого потребителя. Высочайшее качество нашей продукции подтверждено сертификатами качества, многолетним опытом и положительными отзывами.

Форма выпуска: порошок, в упаковке 5 пакетиков по 2 г. Пакетик рассчитан на приготовление 1-3 л продукта.

Видовой состав: Lactococcus lactis subsp. cremoris, Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis

Содержание полезных молочнокислых микроорганизмов, КОЕ/г: не менее 10^9

Дата изготовления: указана на упаковке

Номер партии производства: указан на упаковке

Срок годности и условия хранения:
12 месяцев при температуре -18±2 °С,
6 месяцев при температуре 4±2 °С. Хранить в оригинальной упаковке, в недоступном для детей месте. Содержимое пакетика после вскрытия использовать сразу.

Производитель, адрес и телефон:
ООО «Лактосинтез», 115093, Россия, Москва, ул. Люсиновская, д. 35, корп. 7А, +7(495)203-13-31, 8(800)500-21-91 (бесплатно по всей России)

Сайт: www.rodnusha.ru

Электронный адрес: info@rodnusha.ru

Инстаграм: @zakwaski

Самые полезные и вкусные молочные продукты получаются на основе закваски «Роднуша»!
Фирменный бренд «Роднуша» принадлежит ООО «Лактосинтез».

Родница
РОДНЫМ НА ЗДОРОВЬЕ!

ЗАКВАСКА СНЕЖОК

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ НАПИТКА «СНЕЖОК» В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ НА СУБЛИМИРОВАННОЙ (СУХОЙ) ЗАКВАСКЕ

Напиток «Снежок» – это кисломолочный продукт, приготовленный на чистых культурах термофильного стрептококка, болгарской палочки и молока. Имеет однородную, вязкую консистенцию и сладкий вкус.
Из одного пакетика можно приготовить от 1 до 3 л продукта.



Ингредиенты:
Молоко - 1-3 литра
Сахар - 2-3 ст. л.
Закваска - 1 пакетик

ШАГ 1. ПОДГОТОВКА ПОСУДЫ

Вся посуда, используемая при приготовлении продукта, должна быть тщательно вымыта, обработана кипятком.

ШАГ 2. ПОДГОТОВКА МОЛОКА

При использовании пастеризованного или домашнего молока следует добавить в него 2-3 ст. л. сахара, прокипятить и охладить до температуры сквашивания – 40-42 °С.
При использовании ультрапастеризованного или стерилизованного молока следует добавить в него 2-3 ст. л. сахара, нагреть до температуры сквашивания – 40-42 °С.
Для контроля температуры можно использовать любой термометр, кроме ртутного.

ШАГ 3. ВНЕСЕНИЕ ЗАКВАСКИ

1. Пакетик с закваской аккуратно вскрыть ножницами
2. Содержимое пакетика растворить в небольшом количестве подготовленного молока (50 мл), тщательно перемешать
3. Внести получившуюся смесь в подготовленное молоко, тщательно перемешать

ШАГ 4. СКВАШИВАНИЕ

При использовании йогуртницы необходимо перелить смесь молока с закваской в стаканчики, включить аппарат, руководствуясь инструкцией к нему.
При использовании термоса, банки или другой ёмкости посуду необходимо обдать кипятком, затем залить смесь молока с закваской, закрыть крышкой, завернуть в одеяло и поставить в теплое место для сквашивания.
Ориентировочное время сквашивания – 6-8 часов (до образования плотного сгустка).

ШАГ 5. ПРОВЕРКА ПРОДУКТА И ОХЛАЖДЕНИЕ

После образования плотного сгустка необходимо поместить продукт в холодильник для созревания и раскрытия полного вкуса на 1-2 часа.
Срок хранения готового продукта в холодильнике – не более 3-х суток.
Приятного аппетита!

ПОВТОРНОЕ СКВАШИВАНИЕ

Все кисломолочные продукты на основе закваски «Роднуша», за исключением бифилакта, можно повторно сквашивать.
Для повторного сквашивания нужно использовать ранее приготовленный продукт из расчета 50 г на 1 л молока.
Срок хранения продукта для повторного сквашивания – 3-е суток.

ПОЛЬЗА ПРОДУКТА НА ЗАКВАСКЕ

Домашний напиток «Снежок» – это кисломолочный продукт, сквашиваемый на особой закваске (натуральный продукт, состоящий из культуры живых микроорганизмов), который не имеет в составе ГМО, красителей, ароматизаторов, усилителей вкуса, консервантов. Вы можете быть уверены в его пользе и качестве. **Снежок** – важная составляющая рациона взрослых и детей.

Полезные свойства:

- улучшение обмена веществ
- предотвращение развития в организме вредных микроорганизмов
- стимуляция действия ферментов пищеварения
- укрепление иммунитета

ПОМОЩЬ ОТ «РОДНУШИ»

Если у Вас что-то не получилось, не расстраивайтесь! Мы всегда на связи! Наши специалисты помогут вам разобраться и достичь результата!

ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ

Индивидуальная непереносимость молочных продуктов.
Не является лекарственным средством.

РАСПРОСТРАНЕННЫЕ ПРОБЛЕМЫ

Продукт на основе закваски «Роднуша» получается всегда. Возможные причины проблем: использование некачественного молока, нарушение технологического цикла, санитарных норм, температурного режима.

Молоко для продукта должно быть свежим и натуральным. Если в молоко добавлены антибиотики (для увеличения срока хранения), полезные бактерии погибнут. Также они чувствительны к спирту.
Причиной проблем при приготовлении может стать оборудование. Некоторые йогуртницы поддерживают слишком высокую температуру. Проконтролируйте температурный режим аппарата при помощи термометра.

ПРЕИМУЩЕСТВО ЗАКВАСОК «РОДНУША»

Широкий ассортимент реализуемой нами продукции позволяет обеспечить потребности любого потребителя. Высочайшее качество нашей продукции подтверждено сертификатами качества, многолетним опытом и положительными отзывами.

Форма выпуска: порошок, в упаковке 5 пакетиков по 2 г. Пакетик рассчитан на приготовление 1-3 л продукта.

Видовой состав: Streptococcus thermophilus

Содержание полезных молочнокислых микроорганизмов, КОЕ/г: не менее 10^9

Дата изготовления: указана на упаковке

Номер партии производства: указан на упаковке

Срок годности и условия хранения:
12 месяцев при температуре -18±2 °С,
6 месяцев при температуре 4±2 °С. Хранить в оригинальной упаковке, в недоступном для детей месте. Содержимое пакетика после вскрытия использовать сразу.

Производитель, адрес и телефон:
ООО «Лактосинтез», 115093, Россия, Москва, ул. Люсиновская, д. 35, корп. 7А, +7(495)203-13-31, 8(800)500-21-91 (бесплатно по всей России)

Сайт: www.rodnusha.ru

Электронный адрес: info@rodnusha.ru

Инстаграм: @zakwaski

Самые полезные и вкусные молочные продукты получаются на основе закваски «Роднуша»!
Фирменный бренд «Роднуша» принадлежит ООО «Лактосинтез».

Роднуша
РОДНЫМ НА ЗДОРОВЬЕ!

ЗАКВАСКА ТВОРОГ

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ТВОРОГА В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ НА СУБЛИМИРОВАННОЙ (СУХОЙ) ЗАКВАСКЕ

Творог - белковый кисломолочный продукт, получаемый из цельного молока путем сквашивания закваской, приготовленной на чистых культурах мезофильных и термофильных молочнокислых стрептококков с отделением сыворотки от сгустка.
Из одного пакетика можно приготовить до 600 г продукта.



Ингредиенты:
Молоко - 1-3 литра
Закваска - 1 пакетик

ШАГ 1. ПОДГОТОВКА ПОСУДЫ

Вся посуда, используемая при приготовлении продукта, должна быть тщательно вымыта, обработана кипятком.

ШАГ 2. ПОДГОТОВКА МОЛОКА

При использовании пастеризованного или домашнего молока его следует прокипятить и охладить до температуры сквашивания – 30-32 °С.
При использовании ультрапастеризованного или стерилизованного молока его следует нагреть до температуры сквашивания – 30-32 °С.
Для контроля температуры можно использовать любой термометр, кроме ртутного.

ШАГ 3. ВНЕСЕНИЕ ЗАКВАСКИ

1. Пакетик с закваской аккуратно вскрыть ножницами
2. Содержимое пакетика растворить в небольшом количестве подготовленного молока (50 мл), тщательно перемешать
3. Внести получившуюся смесь в подготовленное молоко, тщательно перемешать

ШАГ 4. СКВАШИВАНИЕ

При использовании йогуртницы необходимо перелить смесь молока с закваской в емкость с ситом, включить аппарат, руководствуясь инструкцией к нему.
При использовании термоса, банки или другой ёмкости посуду необходимо обдать кипятком, затем залить смесь молока с закваской, закрыть, завернуть в одеяло и поставить в теплое место.
Ориентировочное время сквашивания – 6-8 часов (до образования плотного сгустка).

ШАГ 5. ПРОВЕРКА ПРОДУКТА И ОХЛАЖДЕНИЕ

Полученный сгусток нужно перелить в емкость для нагрева на водяной бане. Для получения нежного мягкого творога сгусток нужно подогреть до температуры 32–35°С, для более зернистого творога — до 45–55°С. Подогретый сгусток нужно откинуть на сито или марлю для отделения сыворотки.
Получившийся творог необходимо поместить в холодильник для созревания и раскрытия полного вкуса на 1-2 часа.

Срок хранения готового продукта в холодильнике – не более 7 суток. Перед употреблением можно добавить фрукты, сахар, сироп, мед, орехи, хлопья, мюсли.
Приятного аппетита!

ПОЛЬЗА ПРОДУКТА НА ЗАКВАСКЕ

Домашний творог – продукт, получаемый из натурального молока и закваски (натуральный продукт, состоящий из культуры живых микроорганизмов), который не имеет в составе ГМО, красителей, ароматизаторов, усилителей вкуса, консервантов. Вы можете быть уверены в его пользе и качестве. **Творог** – важная составляющая рациона взрослых и детей. **Полезные свойства:**

- снижение риска сердечно-сосудистых заболеваний
- улучшение работы мозга
- улучшение обмена веществ
- укрепление иммунитета
- укрепление костей и зубов

ПОВТОРНОЕ СКВАШИВАНИЕ

Все кисломолочные продукты на основе закваски «Роднуша», за исключением бифилакта, можно повторно сквашивать.
Для повторного сквашивания нужно использовать ранее приготовленный продукт из расчета 50 г на 1 л молока.
Срок хранения продукта для повторного сквашивания – 7 суток.

ПОМОЩЬ ОТ «РОДНУШИ»

Если у Вас что-то не получилось, не расстраивайтесь! Мы всегда на связи! Наши специалисты помогут вам разобраться и достичь результата!

ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ

Индивидуальная непереносимость молочных продуктов.
Не является лекарственным средством.

РАСПРОСТРАНЕННЫЕ ПРОБЛЕМЫ

Продукт на основе закваски «Роднуша» получается всегда. Возможные причины проблем: использование некачественного молока, нарушение технологического цикла, санитарных норм, температурного режима. Молоко для продукта должно быть свежим и натуральным. Если в молоко добавлены антибиотики (для увеличения срока хранения), полезные бактерии закваски погибнут. Также они чувствительны к спирту.

Причиной проблем при приготовлении творога может стать оборудование. Некоторые йогуртницы поддерживают слишком высокую температуру. Проконтролируйте температурный режим аппарата при помощи термометра.

ПРЕИМУЩЕСТВО ЗАКВАСОК «РОДНУША»

Широкий ассортимент реализуемой нами продукции позволяет обеспечить потребности любого потребителя. Высочайшее качество нашей продукции подтверждено сертификатами качества, многолетним опытом и положительными отзывами.

Форма выпуска: порошок, в упаковке 5 пакетиков по 2 г

Видовой состав: Lactococcus lactis subsp. lactis, Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis, с добавлением или без добавления Lactococcus lactis subsp. cremoris

Содержание полезных молочнокислых микроорганизмов, КОЕ/г: не менее 10^9

Дата изготовления: указана на упаковке

Номер партии производства: указан на упаковке

Срок годности и условия хранения:
12 месяцев при температуре -18±2 °С,
6 месяцев при температуре 4±2 °С. Хранить в оригинальной упаковке, в недоступном для детей месте. Содержимое пакетика после вскрытия использовать сразу.

Производитель, адрес и телефон:
ООО «Лактосинтез», 115093, Россия, Москва, ул. Люсиновская, д.35, корп. 7А, +7(495)203-13-31, 8(800)500-21-91 (бесплатно по всей России)

Сайт: www.rodnusha.ru

Электронный адрес: info@rodnusha.ru **Инстаграм:** @zakwaski

Самые полезные и вкусные йогурты получаются на основе закваски «Роднуша»!
Фирменный бренд «Роднуша» принадлежит ООО «Лактосинтез».

Роднуша
РОДНЫМ НА ЗДОРОВЬЕ!

ЗАКВАСКА ТОНУС

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ НАПИТКА «ТОНУС» В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ НА СУБЛИМИРОВАННОЙ (СУХОЙ) ЗАКВАСКЕ

Напиток «Тонус» – это кисломолочный продукт, приготовленный на основе лактококков, пропионовокислых и уксуснокислых бактерий и молока. Имеет густую консистенцию и нежный кисломолочный вкус.
Из одного пакетика можно приготовить от 1 до 3 л продукта.



Ингредиенты:
Молоко - 1-3 литра
Закваска - 1 пакетик

ШАГ 1. ПОДГОТОВКА ПОСУДЫ

Вся посуда, используемая при приготовлении продукта, должна быть тщательно вымыта, обработана кипятком.

ШАГ 2. ПОДГОТОВКА МОЛОКА

При использовании пастеризованного или домашнего молока его следует прокипятить и охладить до температуры сквашивания – 30-32 °С.
При использовании ультрапастеризованного или стерилизованного молока его следует нагреть до температуры сквашивания – 30-32 °С.
Для контроля температуры можно использовать любой термометр, кроме ртутного.

ШАГ 3. ВНЕСЕНИЕ ЗАКВАСКИ

1. Пакетик с закваской аккуратно вскрыть ножницами
2. Содержимое пакетика растворить в небольшом количестве подготовленного молока (50 мл), тщательно перемешать
3. Внести получившуюся смесь в подготовленное молоко, тщательно перемешать

ШАГ 4. СКВАШИВАНИЕ

При использовании йогуртницы необходимо перелить смесь молока с закваской в стаканчики, включить аппарат, руководствуясь инструкцией к нему.
При использовании термоса, банки или другой ёмкости посуду необходимо обдать кипятком, затем залить смесь молока с закваской, закрыть крышкой, завернуть в одеяло и поставить в теплое место для сквашивания.
Ориентировочное время сквашивания – 6-8 часов (до образования плотного сгустка).

ШАГ 5. ПРОВЕРКА ПРОДУКТА И ОХЛАЖДЕНИЕ

После образования плотного сгустка необходимо поместить продукт в холодильник для созревания и раскрытия полного вкуса на 1-2 часа.
Срок хранения готового продукта в холодильнике – не более 3-х суток.

Приятного аппетита!

ПОВТОРНОЕ СКВАШИВАНИЕ

Все кисломолочные продукты на основе закваски «Роднуша», за исключением бифилакта, можно повторно сквашивать.
Для повторного сквашивания нужно использовать ранее приготовленный продукт из расчета 50 г на 1 л молока.
Срок хранения продукта для повторного сквашивания – 3-е суток.

ПОЛЬЗА ПРОДУКТА НА ЗАКВАСКЕ

Домашний напиток «Тонус» – это кисломолочный продукт, получаемый из натурального молока и закваски (натуральный продукт, состоящий из культуры живых микроорганизмов), который не имеет в составе ГМО, красителей, ароматизаторов, усилителей вкуса, консервантов. Вы можете быть уверены в его пользе и качестве. **Тонус** – важная составляющая рациона взрослых и детей.

Полезные свойства «Тонуса»:

- предотвращение гнилостных процессов в кишечнике
- нормализация обмена веществ
- улучшение пищеварения
- витаминизация организма
- укрепление иммунитета
- восстановление микрофлоры кишечника после лечения антибиотиками

ПОМОЩЬ ОТ «РОДНУШИ»

Если у Вас что-то не получилось, не расстраивайтесь! Мы всегда на связи! Наши специалисты помогут вам разобраться и достичь результата!

ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ

Индивидуальная непереносимость молочных продуктов.
Не является лекарственным средством.

РАСПРОСТРАНЕННЫЕ ПРОБЛЕМЫ

Продукт на основе закваски «Роднуша» получается всегда. Возможные причины проблем: использование некачественного молока, нарушение технологического цикла, санитарных норм, температурного режима.

Молоко для продукта должно быть свежим и натуральным. Если в молоко добавлены антибиотики (для увеличения срока хранения), полезные бактерии погибнут. Также они чувствительны к спирту.
Причиной проблем при приготовлении может стать оборудование. Некоторые йогуртницы поддерживают слишком высокую температуру. Проконтролируйте температурный режим аппарата при помощи термометра.

ПРЕИМУЩЕСТВО ЗАКВАСОК «РОДНУША»

Широкий ассортимент реализуемой нами продукции позволяет обеспечить потребности любого потребителя. Высочайшее качество нашей продукции подтверждено сертификатами качества, многолетним опытом и положительными отзывами.

Форма выпуска: порошок, в упаковке 5 пакетиков по 2 г. Пакетик рассчитан на приготовление 1-3 л продукта.

Видовой состав: Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis, Acetobacter subsp. aceti, Propionibacterium freudenreichii subsp. diacetylactis, shermanii

Содержание полезных молочнокислых микроорганизмов, КОЕ/г: не менее 10^9

Дата изготовления: указана на упаковке

Номер партии производства: указан на упаковке

Срок годности и условия хранения:
12 месяцев при температуре -18±2 °С,
6 месяцев при температуре 4±2 °С. Хранить в оригинальной упаковке, в недоступном для детей месте. Содержимое пакетика после вскрытия использовать сразу.

Производитель, адрес и телефон:
ООО «Лактосинтез», 115093, Россия, Москва, ул. Люсиновская, д. 35, корп. 7А, +7(495)203-13-31, 8(800)500-21-91 (бесплатно по всей России)

Сайт: www.rodnusha.ru

Электронный адрес: info@rodnusha.ru

Инстаграм: @zakwaski

Самые полезные и вкусные молочные продукты получаются на основе закваски «Роднуша»!
Фирменный бренд «Роднуша» принадлежит ООО «Лактосинтез».