



Firma Handlowa EMAS Ewa Krzemyk  
Ul. Gruntowa 16, 42-520 Dąbrowa Górnicza  
Nr. BDO 000603614

## Podpuszczka do serów 5x1g

Cena: 9,00 PLN



Opis produktu

## PODPUSZCZKA DO SERÓW



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 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.

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 twarogów z mleka krowiego, jak i koziego oraz serników.

#### 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.