



Zestaw serowarski-(młody serowar)



Cena: 53,50 PLN

Opis produktu

ZESTAW MŁODY SEROWAR

Zestaw serowarski - na min. 10 kg sera - zrób samodzielnie ser, pomysł na prezent, do serów świeżych i długodojrzewających*, wędzonych* czy pleśniowych* - kompletny zestaw z termometrem, formą, chustą, podpuszczką, chlorkiem wapnia, klinkiem i mieszanką przypraw

Zestaw zawiera wszystkie niezbędne narzędzia do rozpoczęcia przygody z domowym



serowarstwem. Z jego pomocą wykonasz ok. 10 kg własnych serów miękkich (białych), jak i twardych (żółtych)*.

W skład zestawu wchodzi: podpuszczka do sera, chlorek wapnia, chusta serowarska, klinek serowarski, mieszanka przypraw, termometr i forma serowarska, z wykorzystaniem zestawu w prosty, szybki i bezproblemowy sposób przygotujesz zdrowe sery dla siebie, swojej rodziny i całego grona przyjaciół!

Dbasz o jakość produktów, które codziennie trafiają na stół Twojej rodziny? Wolisz w swoim menu widzieć produkty zdrowe, bez zbędnych dodatków? Z zestawem Młody Serowar odkryjesz zalety doskonałych, własnych wyrobów - we własnej kuchni wykonasz bowiem z jego pomocą do 10 kg domowych serów miękkich (twarogi), wędzonych, a dokupując jedynie odpowiednie kultury bakterii z powodzeniem zrobisz także sery twarde (żółte) czy pleśniowe. Odważ się eksperymentować! Sporządzone sery nadają się zarówno do wędzenia, jak i grillowania. Zestaw serowarski zawiera wszystkie niezbędne narzędzia do wykonania pierwszych domowych wyrobów serowarskich: podpuszczkę do sera, chlorek wapnia, chustę serowarską, klinek serowarski, mieszankę przypraw, termometr oraz formę serowarską (o wymiarach 10x10x5,5cm i pojemności 250 g), a wszystko to podane w eleganckim pudełku idealnym na prezent! Podaruj sobie lub bliskim nowe doznania smakowe. Domowe serowarstwo jest naprawdę proste – wystarczy, że posiadasz podstawowe wyposażenie kuchni oraz mleko z lokalnego sklepu. W mniej niż godzinę Twój dom wypełni się zapachem ulubionego aromatycznego sera własnej roboty. Według własnego uznania możesz go doprawić ulubionymi przyprawami (w wersji wytrawnej) lub podawać z miodem, bakaliami i owocami (w wersji na słodko).

Uwaga! Niektóre rodzaje serów wymagają dokupienia osobno specjalnych, dedykowanych bakterii.



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

