



- * Восстанавливает силу и энергию
- * Улучшает иммунитет
- * Рекомендуется для ежедневного употребления

ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКТА

Йогурт - популярный продукт для ежедневного питания, рекомендован людям всех возрастов. Является прекрасной диетической заправкой к салатам, вместо майонеза. Его ежедневное употребление способствует быстрому восстановлению сил, удовлетворяет потребности организма в аминокислотах, солях кальция и др., снижает риск расстройств пищеварения и желудочно-кишечных инфекций, ускоряет обмен веществ и помогает контролировать вес тела, нормализует моторику кишечника.

Способствует выводу из организма токсичных веществ. Полезные бактерии йогурта, совместно развиваясь, дают высокое содержание молочной кислоты, уничтожающей болезнетворные бактерии.

Почему это выгодно?

В России 1 литр качественного йогурта стоит 250 рублей.

Закваска (65 рублей) + 3 литра молока (150 рублей) = 215 рублей за 3 литра фантастически вкусного и полезного йогурта. 1 литр йогурта на закваске обходится в 72 рубля.

Экономия - 178 рублей!



Наша закваска для йогурта – это комплекс полезных для организма бактерий. Одна из них – *Lactobacillus bulgaricus* (болгарская палочка) – была открыта болгаром Стаменом Григоровым. Её изучал русский ученый Илья Мечников и пришел к выводу, что эта пробиотическая культура замедляет старение организма.

В состав закваски входит и ацидофильная палочка. Её задача – борьба с патогенными микроорганизмами, которые представляют угрозу нашему кишечнику и иммунитету.

Третий важный компонент – бифидобактерии. У этих малышек широкий спектр действия: они улучшают работу кишечника, укрепляют его защиту и активизируют работу лимфатической системы, что положительно сказывается на иммунитете.

Йогурт VIVO обладает нежным сливочным вкусом (если используется молоко высокого качества и жирностью 3,2%). Можете убедиться в этом сами!

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Закваски позволяют приготовить натуральный йогурт самостоятельно. При этом понадобится минимум ингредиентов: молоко, закваска и йогуртница (или иная подходящая посуда). Рецепт приготовления домашнего йогурта в йогуртнице очень прост. Внесите закваску йогурт VIVO в молоко, размешайте и залейте в йогуртницу. Подождите 8-10 часов и - вуаля - продукт готов к употреблению! Ниже представлена инструкция по приготовлению в картинках:



Нет йогуртницы? Не беда, сделать йогурт в домашних условиях без йогуртницы несложно. Подогрейте молоко (домашнее или пастеризованное прокипятите и охладите) до +37.. +40 градусов, смешайте с закваской. Чтобы оно не остыло, заверните его полотенце или плед и оставьте сквашиваться на 8-10 часов в теплом месте, без сквозняков.



Какое молоко лучше выбрать?

Многие люди предпочитают готовить йогурт на домашнем молоке, в качестве которого они уверены. Его необходимо прокипятить и остудить до 25-30 градусов перед внесением закваски.

Аналогично стоит поступить, если используется пастеризованное молоко.

Если при нагревании образовалась пленка - удалите её чистой ложкой.

ВАЖНО! Обязательно остудите подогретое молоко до указанной температуры. Если молоко будет слишком горячим (~50 градусов), бактерии в закваске погибнут. Проверить его температуру можно термометром. Или можно использовать хитрость молодых мам: капнуть немного молока на тыльную сторону запястья - если жидкость горячая, но не обжигающая, то все в порядке.

Для подогревания лучше не использовать эмалированную посуду - в ней всё быстро пригорает.

Самым удобным для домашнего приготовления йогурта является ультрапастеризованное молоко - достаточно, чтобы оно было комнатной температуры перед заквашиванием.

Правила приготовления домашнего йогурта

Важно обратить внимание на следующие моменты:

1. Чистая посуда. Всю посуду, которая будет участвовать в процессе приготовления йогурта необходимо обдать кипятком или простерилизовать, например, с помощью пароварки.
2. Не тревожьте закваску. В процессе ферментации (заквашивания) йогурта емкость лучше не трогать и не двигать - это может помешать процессу.
3. Любые наполнители (варенье, сиропы, сахар, орешки) добавляем только в готовый продукт!

ФОРМА ВЫПУСКА

В упаковке 4 пакетика по 0,5 гр.

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И СРОК ГОДНОСТИ

Закваска хранится в холодильнике (от 0 до +6 градусов) 12 месяцев, в морозильнике (от -12 до -18 градусов) 18 месяцев. Можно перевозить закваску в течение 10 суток при температуре до +30 градусов.

Готовый продукт хранить в холодильнике не более 5 суток.

Состав

Содержание молочнокислых организмов 5×10^8 КОЕ/г

Streptococcus thermophilus

Lactobacillus delbrueckii ssp. *bulgaricus*

Lactobacillus acidophilus

Bifidobacterium lactis

В составе отсутствует лактоза