



КАК ПРИГОТОВИТЬ ЙОГУРТ?

1 Скваска для йогурта

Молочная закваска для йогурта «Скваска» – это смесь полезных штаммов живых термофильных лактобактерий *Streptococcus thermophilus* и *Lactobacillus bulgaricus*. В одном пакетике закваски «Скваска» содержится не менее 3 миллиардов живых лактобактерий.

2 1-3 литра молока

Жирность молока подбирайте по вкусу, однако используйте только пастеризованный продукт. Если молоко свежее, нужно обязательно его прокипятить, чтобы уничтожить патогенные организмы и бактерии. Убедитесь, что молоко еще пригодно к употреблению.

3 Перемешивание

Внесите всё содержимое пакетика «Скваски» в молоко и тщательно перемешайте. Для хорошей растворимости закваски в молоке и своевременного процесса сквашивания, используйте молоко комнатной температуры (до +25 °С). Всегда используйте чистую посуду.

4 Сквашивание

Необходимо оставить смесь при температуре от 38-42 °С в течение 6-10 часов. Это можно сделать разными способами: укутать ёмкость в тёплое одеяло, разлить по баночкам и поставить в йогуртницу, использовать мультиварку, зимой поставить ёмкость рядом с батареей...

5 Охлаждение

Время сквашивания может быть разным в зависимости от качества молока, температуры и прочих факторов. Сквашивание окончено, когда йогурт приобретает густую консистенцию. Охладите продукт в холодильнике в течение 2-3 часов.

6 Наслаждение

Ваш домашний йогурт готов к употреблению. Теперь настал самый трудный шаг — выбрать способ максимально насладиться полученным продуктом! Готовый продукт употребить в течение 3-х дней. Приятного аппетита!

ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ ПРОДУКТА

СОСТАВ ПРОДУКТА

Только живые молочные бактерии концентрацией не менее 10^9 КОЕ/г. Порошок без характерного вкуса или запаха, упакован в плёнку из комбинированного материала.

БЕЗ АЛЛЕРГЕНОВ

В составе продукта нет аллергенных компонентов, таких как лактоза, орехи, глютен. Отсутствуют ГМО и ГММ. Подходит вегетарианцам, веганам и людям любого вероисповедания.

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Не рекомендуем хранить вскрытый пакетик. Срок годности закваски с даты производства 6 месяцев при температуре до $+25^{\circ}\text{C}$ и 12 месяцев при $T=8\pm 2^{\circ}\text{C}$ (холодильник).