Бактериальный состав

Streptococcus Thermophilus;
Lactococcus Lactis;
Lactococcus Lactis Biovar Diacetylactis;
Lactococcus Lactis Subsp. Cremoris.

Рекомендовано

- Для кисломолочного прикорма
- Для людей старшего возраста
- Для беременных и кормящих мам
- Для женского здоровья

Творог – одна из важных составляющих рациона деток, начиная с 6-ти месяцев. Он дает материал для правильного построения скелета и мышц, помогает избежать в дальнейшем таких проблем, как рахит, плоскостопие, сколиоз. Беременным, особенно в третьем триместре, творог необходим для полноценного роста плода. А при кормлении грудью это основа для образования молока. Так же очень важен творог для людей старшего возраста, как источник доступного белка, кальция, магния и фосфора, а значит – профилактика остеопороза, болезней сердца и сосудов, недостаточности пищеварительных ферментов. Незаменим творог и для тех, кто перенес травмы и переломы. Он поможет ускорить восстановление костей, и уплотнить хрупкие участки.

Творог из закваски Творог (Сир) ТМ Good Food получается намного более нежным, более однородной консистенции, совсем не кислый, в отличие от творога из обычного скисшего молока.

Вес сухого вещества в пакетике 1г. Закваска Творог (Сир) Гуд Фуд рассчитана на сквашивание 1-3 литров молока. Готовый продукт можно использовать в качестве закваски и готовить из него новый.

Обратите внимание! Для повторного заквашивания использовать простоквашу, а не готовый творог.

Срок годности

1 год при температуре 0 + 6°C (холодильник), 2 года при температуре - 18°C (морозилка).

Производитель

BIOCHEM S.R.L