



A-4844 Regau
Handelsstraße 9
Tel. (0043)07672/716-0
Fax. (0043)7672/716-34
Tel. aus BRD: 01801/716000
Fax aus BRD: 01801/716001

Joghurt MILD-Starterkultur

info@faie.at, www.faie.at, www.faie.de, www.faie.eu

FN 99302 h, Handelsgericht Wels, DVR-Nr. 0050741,
UID-Nr.: ATU 24781403, ARA Lizenznummer: 5720 05.04.2016

Bestellnummer: 43351

Bedienungsanleitung

Diese gefriergetrocknete Kultur besteht aus folgenden Bakterienstämmen:

- streptococcus thermophilus
- lactobacillus acidophilus
- bifidobacterium infantis.

Inhalt des Beutels in einem Liter pasteurisierte Milch bei 42°C einrühren. Auf die Temperatur achten – während der Brutzeit von 5-7 Stunden darf der Joghurt nicht wärmer oder kälter als 42°C werden.

Wenn der Joghurt die gewünschte Festigkeit und den Geschmack erreicht hat, kommt er in den Kühlschrank um während der Nachreifung das volle Aroma zu entwickeln. Durch hinzufügen von Milchpulver, oder erwärmen der Milch wird der Joghurt dicker.

Vor dem Gebrauch soll etwas Joghurt nach der folgenden Anleitung für die nächste Zubereitung abgenommen werden.

Kühl und trocken lagern.

Das Weiterzüchten soll binnen 2-3 Tagen erfolgen mit 5% (ca. 3 Eßlöffel) des Joghurts von der letzten Zubereitung. Er wird wieder in einem Liter pasteurisierter Milch bei 42°C 5-7 Stunden stehen gelassen, usw.

Auf diese Weise kann 10-20 mal weitergezüchtet werden.

Bei der Zubereitung ist auf gute Hygiene zu achten, damit keine Fremdbakterien das Züchten und Weiterzüchten des Joghurts beeinträchtigen.