

oursson 

bon appétit

Carte de
retete
pentru
iaurturi



IAURTIERELE OURSSON

FE0205D

Ajuta la prepararea oricarui tip de iaurt și a diferitelor tipuri de tincturi.



Culori disponibile:



Iaurtierele Oursson

FE1502D

Ajută la prepararea iaurtului, a unor băuturi și a diverselor tipuri de produse lactate.



Culori disponibile:



FE2305

Potrivit pentru prepararea iaurtului, a aluatului dospit și a mai multor bauturi.



Culori disponibile:



FE2103D

Ajută la prepararea iaurtului, a unor băuturi a aluaturilor și a diverselor tipuri de produse lactate.



Culori disponibile:



FE1105

Potrivit pentru prepararea iaurtului și a mai multor tipuri de bauturi



Culori disponibile:



Chefir



Iaurtieră	Ingrediente	Ferment (se adaugă în lapte)	⌚ timp de fermentare
FE0205	1 litru de lapte de vacă	4 linguri chefir de vacă (cu culturi vii)	8 ore
FE2305	1,5 litri de lapte de vacă	6 linguri chefir de vacă (cu culturi vii)	8 ore
FE1105	8 borcane a câte 125 ml de lapte de vacă	1 linguriță chefir de vacă (cu culturi vii) în fiecare borcan	8 ore
FE2103	2 litri de lapte de vacă	8 linguri chefir de vacă (cu culturi vii)	8 ore
FE1502	5 borcane a câte 200 ml de lapte de vacă	2 lingurițe chefir de vacă (cu culturi vii) în fiecare borcan	8 ore



Fermentarea lactică are loc prin acțiunea microorganismelor lactice. Este important ca în alegerea fermenților pentru prepararea iaurtului, să existe bacterii vii care vor asigura dezvoltarea și înmulțirea necesare pentru fermentarea corectă a iaurtului. Puteți folosi fermenți uscați care pastrați la frigider vor asigura existența bacteriilor sau produse lactate fermentate cu conținut de culturi vii.

iaurt de capră



iaurtieră	Ingrediente	Ferment (se adaugă în lapte)	⌚ timp de fermentare
FE0205	1 litru de lapte de capră	4 linguri iaurt de capră (cu culturi vii)	10 ore
FE2305	1,5 litri de lapte de capră	6 linguri iaurt de capră (cu culturi vii)	10 ore
FE1105	8 borcane a câte 125 ml de lapte de capră	1 linguriță iaurt de capră (cu culturi vii) în fiecare borcan	10 ore
FE2103	2 litri de lapte de capră	8 linguri iaurt de capră (cu culturi vii)	10 ore
FE1502	5 borcane a câte 200 ml de lapte de capră	2 lingurițe iaurt de capră (cu culturi vii) în fiecare borcan	10 ore



Fermentarea lactică are loc prin acțiunea microorganismelor lactice. Este important ca în alegerea fermenților pentru prepararea iaurtului, să existe bacterii vii care vor asigura dezvoltarea și înmulțirea necesare pentru fermentarea corectă a iaurtului. Puteți folosi fermenți uscați care păstrați la frigider vor asigura existența bacteriilor sau produse lactate fermentate cu conținut de culturi vii.

Chefir de capră



Iaurtieră	Ingrediente	Ferment (se adaugă în lapte)	⌚ timp de fermentare
FE0205	1 litru de lapte de capră	4 linguri chefir de capră (cu culturi vii)	10 ore
FE2305	1,5 litri de lapte de capră	6 linguri chefir de capră (cu culturi vii)	10 ore
FE1105	8 borcane a câte 125 ml de lapte de capră	1 linguriță chefir de capră (cu culturi vii) în fiecare borcan	10 ore
FE2103	2 litri de lapte de capră	8 linguri chefir de capră (cu culturi vii)	10 ore
FE1502	5 borcane a câte 200 ml de lapte de capră	2 lingurițe chefir de capră (cu culturi vii) în fiecare borcan	10 ore



Fermentarea lactică are loc prin acțiunea microorganismelor lactice. Este important ca în alegerea fermenților pentru prepararea iaurtului, să existe bacterii vii care vor asigura dezvoltarea și înmulțirea necesare pentru fermentarea corectă a iaurtului. Puteți folosi fermenți uscați care pastrați la frigider vor asigura existența bacteriilor sau produse lactate fermentate cu conținut de culturi vii.

iaurt light



iaurtieră	Ingrediente	Ferment (se adaugă în lapte)	⌚ timp de fermentare
FE0205	1 litru de lapte de vacă (grasime 0,1%)	4 linguri iaurt normal (cu culturi vii)	8 ore
FE2305	1,5 litri de lapte de vacă (grasime 0,1%)	6 linguri iaurt normal (cu culturi vii)	8 ore
FE1105	8 borcane a câte 125 ml de lapte de vacă (grasime 0,1%)	1 linguriță iaurt normal (cu culturi vii) în fiecare borcan	8 ore
FE2103	2 litri de lapte de vacă (grasime 0,1%)	8 linguri iaurt normal (cu culturi vii)	8 ore
FE1502	5 borcane a câte 200 ml de lapte de vacă (grasime 0,1%)	2 lingurițe iaurt normal (cu culturi vii) în fiecare borcan	8 ore



Fermentarea lactică are loc prin acțiunea microorganismelor lactice. Este important ca în alegerea fermenților pentru prepararea iaurtului, să existe bacterii vii care vor asigura dezvoltarea și înmulțirea necesare pentru fermentarea corectă a iaurtului. Puteți folosi fermenți uscați care pastrați la frigider vor asigura existența bacteriilor sau produse lactate fermentate cu conținut de culturi vii.

iaurt



iaurtieră	Ingrediente	Ferment (se adaugă în lapte)	⌚ timp de fermentare
FE0205	1 litru de lapte de vacă (grasime 1,5%)	4 linguri iaurt normal (cu culturi vii)	6 ore
FE2305	1,5 litri de lapte de vacă (grasime 1,5%)	6 linguri iaurt normal (cu culturi vii)	6 ore
FE1105	8 borcane a câte 125 ml de lapte de vacă (grasime 1,5%)	1 linguriță iaurt normal (cu culturi vii) în fiecare borcan	6 ore
FE2103	2 litri de lapte de vacă (grasime 1,5%)	8 linguri iaurt normal (cu culturi vii)	6 ore
FE1502	5 borcane a câte 200 ml de lapte de vacă (grasime 1,5%)	2 lingurițe iaurt normal (cu culturi vii) în fiecare borcan	6 ore



Fermentarea lactică are loc prin acțiunea microorganismelor lactice. Este important ca în alegerea fermenților pentru prepararea iaurtului, să existe bacterii vii care vor asigura dezvoltarea și înmulțirea necesare pentru fermentarea corectă a iaurtului. Puteți folosi fermenți uscați care pastrați la frigider vor asigura existența bacteriilor sau produse lactate fermentate cu conținut de culturi vii.

Iaurt cu fructe



Iaurtieră	Ingrediente	Ferment (se adaugă în lapte)	Fructe	⌚ timp de fermentare
FE0205	1 litru de lapte de vacă (grasime 1,5%)	4 linguri iaurt normal (cu culturi vii)	Fructele proaspete, congelate sau proaspete se adaugă după gust la sfârșitul programului de fermentare. În cazul fructelor uscate recomandam hidratarea acestora în prealabil.	6 ore
FE2305	1,5 litri de lapte de vacă (grasime 1,5%)	6 linguri iaurt normal (cu culturi vii)		6 ore
FE1105	8 borcane a câte 125 ml de lapte de vacă (grasime 1,5%)	1 linguriță iaurt normal (cu culturi vii) în fiecare borcan		6 ore
FE2103	2 litri de lapte de vacă (grasime 1,5%)	8 linguri iaurt normal (cu culturi vii)		6 ore
FE1502	5 borcane a câte 200 ml de lapte de vacă (grasime 1,5%)	2 lingurițe iaurt normal (cu culturi vii) în fiecare borcan		6 ore



Fermentarea lactică are loc prin acțiunea microorganismelor lactice. Este important ca în alegerea fermenților pentru prepararea iaurtului, să existe bacterii vii care vor asigura dezvoltarea și înmulțirea necesare pentru fermentarea corectă a iaurtului. Puteți folosi fermenți uscați care pastrați la frigider vor asigura existența bacteriilor sau produse lactate fermentate cu conținut de culturi vii.

iaurt gras



iaurtieră	Ingrediente	Ferment (se adaugă în lapte)	⌚ timp de fermentare
FE0205	1 litru de lapte de vacă (grasime 3,2%)	4 linguri iaurt normal (cu culturi vii)	6 ore
FE2305	1,5 litri de lapte de vacă (grasime 3,2%)	6 linguri iaurt normal (cu culturi vii)	6 ore
FE1105	8 borcane a câte 125 ml de lapte de vacă (grasime 3,2%)	1 linguriță iaurt normal (cu culturi vii) în fiecare borcan	6 ore
FE2103	2 litri de lapte de vacă (grasime 3,2%)	8 linguri iaurt normal (cu culturi vii)	6 ore
FE1502	5 borcane a câte 200 ml de lapte de vacă (grasime 3,2%)	2 lingurițe iaurt normal (cu culturi vii) în fiecare borcan	6 ore



Fermentarea lactică are loc prin acțiunea microorganismelor lactice. Este important ca în alegerea fermenților pentru prepararea iaurtului, să existe bacterii vii care vor asigura dezvoltarea și înmulțirea necesare pentru fermentarea corectă a iaurtului. Puteți folosi fermenți uscați care pastrați la frigider vor asigura existența bacteriilor sau produse lactate fermentate cu conținut de culturi vii.

Chefir gras



laurtieră	Ingrediente	Ferment (se adaugă în lapte)	⌚ timp de fermentare
FE0205	1 litru de lapte de vacă (grasime 3,2%)	4 linguri chefir (cu culturi vii)	8 ore
FE2305	1,5 litri de lapte de vacă (grasime 3,2%)	6 linguri chefir (cu culturi vii)	8 ore
FE1105	8 borcane a câte 125 ml de lapte de vacă (grasime 3,2%)	1 linguriță chefir (cu culturi vii) în fiecare borcan	8 ore
FE2103	2 litri de lapte de vacă (grasime 3,2%)	8 linguri chefir (cu culturi vii)	8 ore
FE1502	5 borcane a câte 200 ml de lapte de vacă (grasime 3,2%)	2 lingurițe chefir (cu culturi vii) în fiecare borcan	8 ore



Fermentarea lactică are loc prin acțiunea microorganismelor lactice. Este important ca în alegerea fermenților pentru prepararea iaurtului, să existe bacterii vii care vor asigura dezvoltarea și înmulțirea necesare pentru fermentarea corectă a iaurtului. Puteți folosi fermenți uscați care pastrați la frigider vor asigura existența bacteriilor sau produse lactate fermentate cu conținut de culturi vii.

www.oursson.ro

OURSSON APPLIANCE SRL

Str. Zaharia Stancu 9

Braşov, România

0731 164 000

info@oursson.ro