

ProBiDa Quarkkulturen und Käsekulturen

Gesundheit & Ernährung



- zur Herstellung von Quark & Käse
- gefriergetrocknete Mikroorganismen

ProBiDa ist eine Kultur zur Herstellung von probiotischem Quark und Käse. Für die Herstellung von Quark und Frischkäse benötigt man zusätzlich Labtabletten. Weitere Information zu unserem Thema Joghurt, Quark und Co. finden Sie auch unter www.joghurtselbstgemacht.de.

Tip: Mit ProbiDa können Sie nicht nur Quark und Frischkäse herstellen, auch ein leckeres probiotisches Sauerkraut lässt sich daraus machen. Wie es geht, finden Sie in den Rezeptvorschlägen. Guten Appetit.

Inhaltsstoffe

Lactococcus lactis subsp. cremoris
Lactococcus lactis subsp. lactis
Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis
Leuconostoc.
Lactobacillus acidophilus
Streptococcus thermophilus
Bifidobacterium
Kann Spuren von **Milch (Laktose)** enthalten.

Anwendungs- und Dosierhinweise

Dosierung: 1 kleine Messerspitze auf 1 Liter Milch.

Preise

Die Preise beinhalten 7% Mehrwertsteuer.

Grösse/Farbe	Artikelnummer	EAN	PZN	Preis	Grundpreis
2 g	002211054	4260175415955	7503448	4,75€ (per 100g = 237,50 €)	
3 x 2 g	002211064	4260175412220	1395667	11,95€ (per 100g = 199,16 €)	