

ProBiDa Spezial Kultur

Ab
4,19 €

Produktfotos



Kurzbeschreibung

- Für probiotischen, cremig milden Quark & Frischkäse
- Zur Herstellung von Dickmilch geeignet

Beschreibung

ProBiDa Spezial - Kulturen für die Herstellung von Quark, Frischkäse und Dickmilch

Probiere jetzt unsere ProBiDa Spezial-Kulturen von [Spinnrad®](#) aus und stelle mit ihnen ganz einfach probiotischen, cremig milden Quark und Frischkäse zuhause her! Viel tolle Inspiration für leckere Rezepte und alles, was du zur Zubereitung brauchst, findest du bei uns!

ProBiDa Spezial-Kulturen für selbstgemachte Quarkspeisen zuhause

Du bist auf der Suche nach einem gesunden Frühstück, das auch noch ganz einfach herzustellen ist? Dann sind unsere ProBiDa Spezial-Kulturen genau das Richtige für deinen Start in den Tag! Mit ihnen ist es ganz leicht, leckeren und cremig milden [Quark oder Frischkäse](#) herzustellen – ganz ohne weitere [Zusätze](#)!

Ohne weitere Zusätze: Mit den überarbeiteten ProBiDa Spezial-Kulturen brauchst du kein zusätzliches Lab mehr, um die Molke der Milch nach der Fermentation von Käsebruch zu trennen. Stattdessen fügst du nur die Kulturen der Milch deiner Wahl zu und schon bald kannst du deine probiotische Quarkspeise genießen.

Die besonderen Eigenschaften der ProBiDa Spezial-Kulturen

ProBiDa Spezial-Kulturen vereinen schonend gefriergetrocknete und lebende Milchsäurebakterien, die gleichermaßen aus Säuerungskulturen und probiotischen [Kulturen](#) bestehen. So ist dein Quark oder Frischkäse nicht nur besonders lecker, sondern auch gut bekömmlich.

Dein Frischkäse oder Quark kommt ganz ohne weitere Zusätze wie Stabilisatoren, Aromen, zugesetztes Salz oder Antioxidationsmittel aus. Deswegen ist er auch geschmacklich nicht mit einem Produkt aus dem Supermarkt zu vergleichen. Mache am besten gleich den Geschmackstest! Du wirst merken, selbstgemacht schmeckt am besten!

Auch lecker: Die entstandene Molke ist ein echter Calcium- und Eiweißlieferant. Verwerte sie also am besten gleich mit! Sie schmeckt entweder pur oder mit Fruchtsäften vermischt.

Anwendung in vielen leckeren Rezepten

Die Spezial-Kulturen sind super leicht in der Anwendung: Zuerst musst du sie zerkleinern und danach lediglich mit 1 Liter der Milchsorte deiner Wahl vermischen. Möglich sind:

Geeignete Milchsorten

- (laktosefreie) H-Milch mind. 3,5 %

- Frischmilch mind. 3,5 %
- Schafmilch mind. 3,5 %
- Sojamilch Natur (ohne Calcium)



Du brauchst keine weiteren Zusätze. Bereits aus einem Tütchen der Spezial-Kulturen (ca. 0,5 g) kannst du ca. 400 g Quark oder 200 bis 300 g Frischkäse herstellen. Alles, was du brauchst, ist eine Milchsorte deiner Wahl und unseren [Joghurtbereiter](#). Wir empfehlen dir eine Bebrütungstemperatur von 35°C bei einer Dauer von neun Stunden. Bei unserem Joghurtbereiter entspricht dies der Funktionsstufe F3. Wähle diese einfach aus und der Joghurt-Bereiter macht den Rest!

Nach den neun Stunden Fermentation im Bereiter musst du deine Quark- oder Frischkäsemasse abtropfen. Dieser Vorgang kann noch einmal zwischen sechs und zehn Stunden dauern.

Unser Tipp: Verwende am besten unseren [Abtropfbeutel](#) oder das [Quark- und Frischkäsesieb](#), um dein Produkt von der Molke zu trennen.

Neben Quark und Frischkäse eignen sich die ProBiDa Spezial Kulturen auch zur Herstellung von [Dickmilch](#). Die Masse muss dafür nur 12 - 14 Stunden bei ca. 30°C in Ruhe fermentieren und fertig ist dein leckerer Drink für Zwischendurch. Mit unserem Joghurtbereiter kannst du ganz bequem die Funktionsstufe F5 benutzen und musst dich um nichts weiter kümmern.

Viel leckere Inspiration für deine eigenen Kreationen findest du natürlich bei uns. Schau dich gern direkt in unserer [Rezeptsammlung](#) um und finde noch heute dein neues Lieblingsrezept für eine ausgewogene Ernährung.

Die optimale Lagerung: Nach dem ersten Öffnen solltest du den Alubeutel luftdicht verschließen, zum Beispiel mit einer Büro- oder Küchenklammer. Idealerweise bewahrst du die ProBiDa Spezial-Kulturen dann im Kühl- oder Tiefkühlschrank auf.

ProBiDa Spezial-Kulturen online bei Spinnrad® kaufen & bestellen

Bestelle noch heute ProBiDa Spezial-Kulturen online bei [Spinnrad®](#) und stelle leckeren probiotischen Quark und Frischkäse ab jetzt einfach selbst zuhause her! Mit unserem Joghurt-Bereiter gelingen dir verschiedene Quark- und Joghurtspeisen im Handumdrehen und in unserer Rezeptesammlung findest du viel Inspiration für deine neuen Lieblingsgerichte! Probier es gleich aus!

FAQ

1. Wofür verwende ich ProBiDa Spezial-Kulturen?

ProBiDa Spezial-Kulturen eignen sich zur Herstellung von probiotischem und cremig milden Frischkäse und Quark Zuhause.

2. Kann ich ProBiDa Spezial-Kulturen auch für Rezepte mit Milchalternativen verwenden?

Ja, ProBiDa Spezial-Kulturen eignen sich auch für Sojadrinks. Wir empfehlen eine Sorte ohne Calcium.

3. Woraus bestehen ProBiDa Spezial-Kulturen?

ProBiDa Spezial-Kulturen sind schonend gefriergetrocknete und lebende Milchsäurebakterien, die zu gleichen Teilen aus probiotischen Kulturen und Säuerungskulturen bestehen.

4. Wie verarbeite ich die ProBiDa Spezial-Kulturen?

Die Verarbeitung unserer Kulturen ist ganz einfach: Vor der Anwendung musst du sie zerkleinern und dann ganz einfach mit der Milch deiner Wahl vermischen.

Inhaltsstoffe

Lactococcus lactis without biovar. diacetylactis, Kann Spuren von Milch (Lactose) enthalten.

Anwendung

Die Kulturen werden vor der Anwendung zerkleinert, bevor sie mit der Milch vermischt werden. Die Kulturen sind für die folgenden Milchsorten geeignet: (laktosefreie) H-Milch mindestens 3,5%, Frischmilch mindestens 3,5% (vorher abkochen), Schafmilch mindestens 3,5 %, Sojamilch Natur (ohne Calcium).

Dosierung: 0,5 g 1 Liter Milch

Lagerung: Die ideale Aufbewahrung der Kulturen ist im Kühl- oder Tiefkühlschrank. Nach dem Öffnen, den Alubeutel bitte luftdicht verschließen (z.B. durch Knicken und Befestigen mit einer Büroklammer)

Mehr Informationen

Artikelnummer	002211045
Eigenschaften	vegetarisch
Signal Wort	Nein
Package Amount	0.000000

Varianten

Variante:	1 x 0,5 g
	5 x 0,5 g

