

LaBiDa Joghurtkulturen

Ab
6,25 €

Produktfotos



Kurzbeschreibung

- Starterferment für probiotischen Joghurt oder Trinkjoghurt
- Mit drei hochwertigen Kulturenstämmen
- Authentischer Geschmack ohne Zusätze

Beschreibung

LaBiDa Joghurtkulturen & Joghurtferment - Milchsäurebakterien für die Joghurt-Herstellung

Überzeuge dich jetzt selbst vom authentischen Geschmack probiotischen Joghurts, ganz einfach zuhause selbst gemacht mit den LaBiDa Joghurtkulturen. Sie kommen ohne Zusätze aus, vereinen drei hochwertige Kulturenstämme in einem und eignen sich auch zur Herstellung von Trinkjoghurt. Bei uns von [Spinnrad®](#) findest du hochwertige Kulturenstämme für deine Speisen!

Genieße selbstgemachte Joghurtspeisen ganz einfach zuhause mit LaBiDa Joghurtkulturen

Selbstgemacht schmeckt doch immer noch am besten! Mit unseren LaBiDa Joghurtkulturen kannst du leckere und wohltuende [Joghurtspeisen](#) ganz einfach zuhause selbst herstellen. Die Kulturen vereinen drei hochwertige [Kulturenstämme](#) von Milchsäurebakterien:

- Lactobacillus acidophilus (fermentieren einen milden Joghurt)
- Bifidobakterium lactis (probiotische Milchsäurebakterien)
- Streptococcus thermophilus (technischer Keim, der Joghurt cremig macht)

LaBiDa Kulturen kommen ohne weitere [Zusatzstoffe](#) wie Aromen, Stabilisatoren oder Zucker aus. Wenn du möchtest, kannst du deinen Joghurt aber mit [Ballaststoffen](#) wie [Inulin](#) oder [Oligofructose](#) versetzen. So erhältst du einen zusätzlichen Energielieferanten für jeden Tag.

Der Unterschied zwischen unseren LaBiDa und LaBiDa L+ Joghurtkulturen

In unserem Shop bieten wir nicht nur LaBiDa Kulturen an, sondern auch [LaBiDa L+ Kulturen](#). Der Unterschied zwischen beiden Kulturen liegt vor allem in der Zusammensetzung der Kulturenstämme. Zwar vereinen beide Kulturen die drei Stämme Lactobacillus acidophilus, Bifidobakterium lactis und Streptococcus thermophilus, sie verteilen sich aber auf unterschiedliche Weise. LaBiDa L+ Kulturen führen daher auch zu einer größeren Menge an entstehender L+ Milchsäure.

Außerdem unterscheiden sich beide Stämme in ihrer Fermentationszeit: LaBiDa L+ Kulturen benötigen nur 8 Stunden Fermentationszeit, wohingegen du mit LaBiDa Kulturen 12 bis 14 Stunden einplanen musst.

Einfache Anwendung und leckere Rezepte

Mit LaBiDa Joghurtkulturen gelingen dir leckerer probiotischer [Joghurt und Trinkjoghurt](#) im Handumdrehen. Die Kulturen sind leicht in der Anwendung und für viele tolle Rezepte geeignet.

Um deinen eigenen Joghurt herzustellen, musst du nur die Kulturen zerkleinern und danach mit 1 Liter Milch deiner Wahl vermengen. Schon eine Messerspitze genügt.

Geeignete Milchsorten

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



Ein Beutel von 2 g unserer Kulturen reicht für bis zu 10 Liter Joghurt. Auch zum Weiterimpfen sind die Kulturen optimal geeignet. Da sich bei jedem Impfen jedoch die Anzahl der Bakterien verringert und dadurch die Qualität und Festigkeit deines Joghurts abnehmen kann, empfehlen wir dir höchstens zwei bis drei Impfvorgänge, bevor wieder ein neuer Ansatz produziert werden sollte.

Unser Tipp: Besonders leicht gelingt dein Joghurt mit unserem [Joghurtbereiter](#). Wähle einfach die passende Funktionsstufe für deine Produkte aus und der Joghurtbereiter übernimmt den Rest für dich.

Viele tolle Rezepte und alles [Zubehör](#), das du für deinen DIY-Joghurt brauchst, findest du natürlich in unserem Online-Shop. Stöbere gleich durch unsere [Rezeptsammlung](#) und finde Inspiration für gesunde Ernährung, die auch noch richtig gut schmeckt!

LaBiDa Joghurtkulturen online kaufen & bestellen bei Spinnrad®

Bestelle jetzt unsere hochwertigen LaBiDa Joghurtkulturen online bei [Spinnrad®](#) und mach deine Joghurtspeisen ab jetzt ganz einfach selbst zuhause! Unsere Joghurtkulturen brauchen keine weiteren Zusätze, sind bekömmlich und zaubern einen cremig leckeren Joghurtgenuss. So ist gesunde Ernährung ganz einfach und schmeckt auch noch richtig gut! Worauf wartest du noch? Kreative Rezepte und alles, was du dafür brauchst, findest du bei uns!

FAQ

1. Was kann ich mit LaBiDa Joghurtkulturen machen?

Mit LaBiDa Joghurtkulturen kannst du ganz einfach und ohne Zusätze leckeren Joghurt und Trinkjoghurt zuhause herstellen.

2. Sind LaBiDa Joghurtkulturen für vegane Ernährung geeignet?

Die LaBiDa Joghurtkulturen eignen sich auch für die Herstellung von Joghurt aus veganen Milchalternativen wie Sojadrink. Beachte aber, dass die Milchsäurebakterien, auf deren Basis dein Joghurt hergestellt wird, tierischen Ursprungs sind.

3. Eignen sich LaBiDa Joghurtkulturen zum Weiterimpfen?

Ja, LaBiDa Joghurtkulturen eignen sich auch zum zwei- bis dreimaligen Weiterimpfen. Beachte hier aber, dass die Anzahl der Bakterien mit jedem Impfen abnimmt und der Joghurt dadurch an Festigkeit und Qualität verlieren kann.

4. Was ist der Unterschied zu LaBiDa L+ Kulturen?

Der Unterschied zu LaBiDa L+ Kulturen liegt in der Zusammensetzung der Kulturenstämme, der Fermentationszeit und der Menge an entstehenden L+ Milchsäure.

Inhaltsstoffe

Bifidobacterium, Lactobacillus acidophilus, Streptococcus thermophilus, **Kann Spuren von Milch (Laktose) 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: 1 Messerspitze auf 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	002211029
Signal Wort	Nein
Package Amount	0.000000

Varianten

Variante:	2 g
	3 x 2 g

