

Link do produktu: <http://www.mirelka.pl/naczynie-do-wyrobu-twarogu-lekue-native-cheese-p-11.html>



# Naczynie do wyrobu twarogu Lekue Native Cheese

Cena	<b>139,00 zł</b>
Numer katalogowy	<b>LE-001-LNC</b>

## Opis produktu

CHEESE MAKER - NACZYNIĘ Z KOLEKCJI NATIVE DO WYROBU TWAROГУ W DOMU  
Jeszcze nigdy zrobienie ser w domu nie było tak proste!

Delikatny smak domowej ricotty czy twarożku na śniadanie.

Cheese Maker to kolejny produkt z linii Native hiszpańskiej firmy LEKUE, promującej zdrowe odżywianie. Wykonany z materiałów najwyższej jakości, umożliwia tworzenie własnych serków typu włoskiego w niecałe dwie godziny - pysznych i zdrowych, bez chemicznych utrwalczy i konserwantów.

### W komplecie:

- pojemnik-miseczka z tworzywa PBT
- polipropylenowy durszlak do przecedzania sera
- silikonowa pokrywka z miarką do odmierzania octu lub soku z cytryny książeczek z przepisami (m.in. w języku angielskim).

Do zrobienia twarożku wystarczy świeże mleko krowie lub kozie (nie nadaje się do tego mleko UHT, które w wyniku sterylizacji w bardzo wysokiej temperaturze jest zubożone o składniki bioaktywne - nie zajdzie w nim proces wytrącania) i jeden z trzech składników, który pomoże w wytrącaniu się tłuszczu i białka: ocet, świeży sok z cytryny / limonki albo jogurt naturalny.

Świeży ser świetnie łączy się z wieloma różnymi smakami. Ma niski odsetek tłuszczu i jest źródłem białka w codziennej diecie.

Wymiary: 14.5 x 17 x 13 cm [dł. x szer. x wys.]; 1 litr [poj.]