Dane aktualne na dzień: 03-11-2026 13:01

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



Naczynie do wyrobu twarogu Lekue Native Cheese

Cena	**127,00 zł**
Cena poprzednia	~~**159,00 zł**~~
Numer katalogowy	**LE-001-LNC**

Opis produktu

CHEESE MAKER - NACZYNIE Z KOLEKCJI NATIVE DO WYROBU TWAROGU 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 utrwalaczy 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 książeczka 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.]