



Закваска суха бактеріальна «ЙОГУРТ»

Готовий домашній йогурт – **натуральний та смачний продукт** для щоденного вживання. Не містить домішок. Нормалізує травлення, сприяє виведенню з організму шкідливих речовин. Містить **амінокислоти, вітаміни, кальцій** та інші корисні речовини. Щоденне вживання йогурту **зміцнює імунітет, зменшує частоту виникнення ГРВІ, застуди та кишкових розладів.**



Закваска суха бактеріальна «ІМУНО ЙОГУРТ»

Кисломолочний продукт з **чудовим м'яким смаком та унікальним бактеріальним складом.** Містить особливі штами бактерій, ефективність яких клінічно доведено. Регулярне вживання продукту **знижує частоту виникнення простудних захворювань** та таких симптомів, як жар, кашель, нежить. Значно зменшує кількість хворобливих днів на рік.



Закваска суха бактеріальна «ПРОБІО ЙОГУРТ»

Пробіотичний продукт з максимально широким бактеріальним складом. Містить **17 видів корисних бактерій** у високій концентрації. Пробіо йогурт **ефективно відновлює мікрофлору** при дисбактеріозі, після вживання антибіотиків. Сприяє **нормалізації травлення**, усуненню кишкових розладів та зміцненню імунітету. **Підвищує стійкість до інфекцій**, очищує організм від шлаків.



Закваска суха бактеріальна «ДИТЯЧИЙ ЙОГУРТ»

Використовується для приготування домашнього йогурту – **продукту для немовлят віком від 6 місяців.** Домашній йогурт задовольняє потреби організму дитини в поживних речовинах. Його **приємний смак** подобається дітям. Містить 6 штамів біфідобактерій, адже саме біфідобактерії складають основу здорової мікрофлори дитини. Сприяє нормалізації травлення, **зменшує ризик кишкових захворювань** та інфекцій, відновлює мікрофлору кишечника, **підтримує імунітет.**



Закваска суха бактеріальна «ФІТНЕС ЙОГУРТ»

Цей продукт створений спеціально для людей, які бажають **позбутися зайвої ваги** та підтримувати спортивну форму тіла. В основі продукту – комплекс бактерій, що **нормалізує вагу тіла, сприяє прискоренню метаболізму, нейтралізації токсинів.** Натуральний молочний протеїн в простій для засвоєння формі сприяє **розвитку м'язів.** А кальцій – **зміцненню кісток.**



Закваска суха бактеріальна

ІНСТРУКЦІЯ З ПРИГОТУВАННЯ



ПРИГОТУВАННЯ КИСЛОМОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ

Для приготування знадобиться:

Закваска: 1 пакетик заправки YOGURTON™

Молоко:

1 пакетик розрахований на сквашування 1 літру молока.

Можна використовувати домашнє, пастеризоване або ультрапастеризоване (стерілізоване) молоко.

Посуд для сквашування.

Сквашувати можна в йогуртниці, мультиварці або в звичайній каструлі. Весь посуд, який буде контактувати з молоком, має бути чистим. Його слід опарити окропом. При заквашуванні в каструлі або банці вам знадобиться ковдра або великий рушник для підтримання температури.



1. Підготовка молока.

Закип'ятіть молоко. Остудіть його до температури 38-41 °C (трохи тепліше температури тіла).

і Якщо ви будете використовувати йогуртницю, можна розширити діапазон температури до 30-40 °C.

і Якщо Ви використовуєте ультрапастеризоване молоко, достатньо його підігріти до вказаної температури, кип'ятити не обов'язково.

❗ Не вносьте заправку в молоко, тепліше за +42 °C.

2. Внесіть заправку.

Висипте весь вміст пакету в тепле молоко (з температурою не вище 42 °C!). Ретельно перемішайте.

3. Сквашування.

Сквашуйте суміш впродовж **8-10** годин одним з наступних способів.

В йогуртниці. Перелийте суміш в йогуртницю. Ввімкніть йогуртницю, керуючись інструкцією до неї

В мультиварці. Залийте суміш в мультиварку та увімкніть режим «йогурт» або «40 °»

В каструлі. Забезпечте, щоб суміш залишалася теплою. Для цього загорніть каструлю в ковдру та залиште в теплому місці.

4. Перевірте продукт і охолодіть.

Через 8-10 годин необхідно перевірити продукт. Переконавшись, що продукт густий, його слід охолодити. Готовий продукт зберігати в холодильнику до 5 діб.

За бажанням, ви можете додати фрукти, горіхи, мед, пластівці або цукор безпосередньо перед вживанням. Смачного!

і Іноді може знадобитися додатково 1-3 години для загустіння. Таке трапляється, наприклад, якщо молоко в процесі сквашування охоллоло. Слід вжити заходів, щоб наступного разу молоко не охоллоло.

ПЕРЕЗАКВАШУВАННЯ

Всі продукти Yogurton™ можливо перезаквашувати. Для приготування нової порції йогурту, замість заправки можна використовувати 2-3 столові ложки готового кисломолочного продукту. Інструкція з приготування не відрізняється від приготування йогуртів із сухих заквасок. Готовий продукт в якості заправки рекомендуємо перезаквашувати не більше 2-х разів.

Протипоказання: індивідуальна несприйнятливості молочних продуктів. Не є лікарським засобом.

Рекомендована кількість продукту на одне годування з урахуванням віку дитини

6-8 міс. 9-12 міс. 1-3 роки

Кисломолочні продукти (крім фітнес йогурту), мл

120-150 150-200 180-200



**ПРОГРАМА
ГАРАНТІЇ
ЯКОСТІ**

Якщо у Вас щось не вийшло – не турбуйтеся! Ми компенсуємо Вам вартість молока та заправки. Допоможемо розібратися в причині невдачі і зробимо все можливе, щоб наступного разу у Вас вийшов чудовий продукт.

3 питань гарантії звертайтеся:

(044) 501 51 51 yogurton.com.ua



ДИВІТЬСЯ ВІДЕОІНСТРУКЦІЮ

yogurton.com.ua/howto

ДІЗНАЙТЕСЯ БІЛЬШЕ



(044) 501 51 51
yogurton.com.ua