

LACTOFORM®

Ferment kéfir

Contenu: 5 g
Pour la préparation de 1 litre de boisson kéfir



LACTOFORM® Ferment KEFIR en forme sèche

Ce ferment contient le flora du vrai "fleurs" de kéfir en forme lyophilisé. Il contient des bactéries lactiques spéciales, comme les streptocoques et lactobacilles. Le kéfir, produit avec ce ferment, sera plus doux et moins amer que celui produit à partir de "graines" fraîches. Le kéfir produit peut contenir de petites quantités d'alcool, ainsi que 0,8-0,9% d'acide lactique dont 80% sous forme dextrogyre (L+).

Mode d'emploi

- Prenez 1 litre de lait, demi-écrémé ou pas. Si vous utilisez du lait frais, il faut le bouillir d'abord pour le stériliser.
- Laisser ensuite refroidir le lait jusqu'à température ambiante (20-24°C). Regardez bien à ce que la température n'est surement pas plus haute !
- Ajoutez maintenant le sachet du ferment kéfir en secouez bien pour mélanger le tout.
- Versez le mélange dans un récipient fermable, bien nettoyé.
- Laissez reposer le tout et ceci pendant 20-24 heures sur une température de 20-24°C.
- Ensuite, placez le kéfir pendant 12 heures dans le réfrigérateur.
- Votre kéfir est prêt ! Bon appétit ! Vous pouvez garder votre kéfir encore quelques jours dans le frigo.

Pour vos prochaines préparations, il suffit de prendre quelques cuillères à soupe de votre kéfir par litre de lait et de le laisser agir comme expliqué ci-dessus. N'oubliez donc pas de garder 3-4 cuillères à soupe pour votre prochaine préparation. Ainsi vous pouvez "cultiver" 10-15 fois avant de devoir utiliser un nouveau ferment.

BON APPETIT !

LACTOFORM®

Kefirferment

Inhoud: 5 g
voor de bereiding van 1 liter kefir drank



Ten minste houdbaar tot :
A consommer de préférence
avant le :
Best before :
Minstens houdbaar bis :

LACTOFORM® KEFIRFERMENT In droge vorm

Dit ferment bevat de zuivere kefirflora, getrokken uit de bekende kefir "bloemetjes", in gevriesdroogde vorm, en bevat speciale melkzuurbacteriën (streptokokken en lactobacillen). De kefir die hieruit bereid wordt, is zeer smakelijk en minder bitter dan kefir gemaakt van de verse "bloemetjes". Kefir bereid met dit ferment, kan kleine hoeveelheden alcohol bevatten, en 0,8-0,9 % melkzuur. 80% van dit melkzuur is rechtsdraaiend (L+).

Gebruiksaanwijzing

- neem 1 liter melk. U kan naar keuze volle of halfvolle melk gebruiken. Als u rauwe melk gebruikt, verhit deze dan eerst tot het kookpunt om de melk te steriliseren.
- laat de melk nu afkoelen tot kamertemperatuur (20-24 °C). De temperatuur mag zeker niet hoger liggen!
- Voeg nu het zakje Lactoferm® kefirferment toe en roer totdat alles goed opgelost en gemengd is.
- Giet de melk in een afsluitbaar, goed gereinigd, recipiënt.
- Laat het geheel gedurende 20-24 uur rijpen op een temperatuur van 20-24°C.
- Laat daarna de kefir nog 12 uur narijpen in de koelkast.
- Uw kefir is nu klaar! U kan de kefir enkele dagen in de koelkast bewaren.

Voor uw volgende bereiding volstaat het enkele eetlepels kefir te mengen met 1 liter melk en opnieuw te laten rijpen zoals hoger vermeld. Vergeet dus niet 3-4 eetlepels kefir per liter melk te bewaren voor uw volgende bereiding!

U kan zo 10-15 maal "enten" alvorens een nieuwe cultuur te beginnen.

SMAKELIJK !

Lactoferm® by Brouwland
Korspelsesteenweg 86
B-3581 Beverlo, Belgium
Tel. +32-(0)11-40.14.08
sales@brouwland.com
www.brouwland.com

BROUWLAND



LACTOFORM®

Kefir culture

Content: 5 g
For the preparation of 1 litre of kefir drink



LACTOFORM® KEFIR CULTURE In dry form

This culture contains pure kefir flora, made from the well-known kefir "flowers", in freeze-dried form, and has got special lactobacillus (streptococcus and lactobacillus). Kefir made with this dry culture, is very tasty and less bitter than the kefir made from the fresh "flowers". This kefir may contain small amounts of alcohol, as well as 0,8-0,9% lactic acid. 80% of this lactic acid is dextrorotary (L+).

Instructions

- Dissolve the kefir culture in 1 litre of sterilised milk at 20-24°C. You can use full-cream, semi-skimmed or skimmed milk. If you are using fresh milk boil it first, to kill any foreign bacteria.
- Let the milk cool down to room temperature (20-24°C).
Temperature MAY NOT be higher !
- Stir until everything is dissolved and well mixed.
- Pour the milk in a sealable, well cleaned recipient.
- Leave to ripen for about 20-24 hours at a temperature of 20-24°C.
- Then place the kefir in the fridge for ripening another 12 hours.
- Your kefir is ready ! You can keep this kefir for several days in the fridge.

For the next batches you just add several dessert spoons of kefir with 1 litre of milk and follow the instructions above. So don't forget to keep 3-4 dessert spoons of kefir per litre of milk for your next batch ! One culture will be enough for around 15 lots of kefir before you need to use a new culture.

ENJOY !

LACTOFORM®

Kefirkultur

Inhalt: 5 g
Für die Zubereitung von 1 Liter Kefirgetränk



LACTOFORM® KEFIR Kultur in Trockenform

Dieses Ferment enthält die reine, aus den bekannten Kefirknollen gezüchtete und gefriergetrocknete Kefirflora sowie spezielle Milchsäurebakterien (Streptokokken und Laktobazillen). Der hiermit bereitete Kefir ist äußerst schmackhaft und weniger bitter als Kefir, der mit frischen Knollen zubereitet wird. Der mit diesem Ferment zubereitete Kefir kann geringe Mengen Alkohol enthalten sowie 0,8-0,9 % Milchsäure. 80 % dieser Milchsäure ist rechtsdrehend (L+).

Gebrauchsanweisung

- Nehmen Sie 1 Liter Milch (wahlweise Vollmilch oder teilentrahmte Milch). Wenn Sie Rohmilch verwenden, erhitzen Sie diese bitte erst bis zum Siedepunkt, um die Milch zu sterilisieren.
- Lassen Sie die Milch bis auf Zimmertemperatur abkühlen (20-24 °C). Achten Sie darauf, dass die Temperatur MIT SICHERHEIT NICHT höher ist !
- Fügen Sie nun das Tütchen Kefirferment hinzu und rühren Sie so lange, bis alles aufgelöst und gemischt ist.
- Gießen Sie die Milch in einen verschließbaren, gut gereinigten Behälter.
- Lassen Sie das Ganze 20-24 Stunden bei einer Temperatur von 20-24 °C reifen.
- Lassen Sie den Kefir anschließend noch 12 Stunden im Kühlschrank reifen.
- Ihr Kefir ist fertig! Guten Appetit !
Sie können den Kefir einige Tage im Kühlschrank aufbewahren.

Bei der folgenden Zubereitung ist es ausreichend, einige Esslöffel Kefir mit 1 Liter Milch zu mischen und erneut wie oben erwähnt reifen zu lassen. Vergessen Sie nicht, 3-4 Esslöffel Kefir pro Liter Milch für die nächste Zubereitung aufzubewahren! Auf diese Weise können Sie zehn bis fünfzehn Mal „impfen“, bevor Sie mit einer neuen Kultur beginnen.

GUTEN APPETIT !

Lactoferm® by Brouwland
Korspelsesteenweg 86
B-3581 Beverlo, Belgium
Tel. +32-(0)11-40.14.08
sales@brouwland.com
www.brouwland.com

BROUWLAND

