

KeFir Kulturen

Ab
CHF 7.95

Produktfotos



Kurzbeschreibung

- Lecker säuerliches Erfrischungsgetränk
- Schnell & einfach selbst gemacht
- aus schonend gefriergetrockneten Mikroorganismen

Kefir Kulturen zur Kefir-Herstellung im Spinnrad® Online-Shop kaufen

Entdecke die säuerliche Frische von Kefir und mache ihn mit den gefriergetrockneten Kefir Kulturen von [Spinnrad®](#) ganz einfach selbst. Mit Milch schnell zubereitet, ist Kefir das ideale Erfrischungsgetränk – sommers wie winters!

Nicht nur im Sommer die ideale Erfrischung!

[Kefir](#) ist ein traditionelles Milchgetränk, das durch Fermentation entsteht und sich durch seinen spritzigen, leicht säuerlichen Geschmack und ein leichtes Prickeln auf der Zunge auszeichnet. Ursprünglich aus dem Kaukasus stammend, erfreut sich Kefir mittlerweile weltweit großer Beliebtheit.



Die Herstellung ist einfach: Milch wird mit Kefir-Kulturen vermischt und anschließend in unserem [Joghurtbereiter](#) fermentiert. In dieser Zeit verwandeln die Mikroorganismen in den [Kulturen](#) den Milchzucker in Milchsäure, was zu dem typischen Geschmack und der angenehmen Konsistenz führt.

Gut zu wissen: Bei der Fermentation wird ein Großteil des Milchzuckers aufgespalten. Dadurch enthält Kefir weniger Laktose als andere Milchprodukte und ist besser bekömmlich.

Kefir ist nicht nur erfrischend und lecker, sondern enthält auch viel Eiweiß, verschiedene Vitamine und Kalzium.

Wasserkefir: Neben unseren Kefir Kulturen kannst du Kefir auch mit sogenannten Kefir Pilzen herstellen, die du selbst heranzüchten musst. Mit diesen Pilzen kannst du Kefir nicht nur aus Milch herstellen, sondern sogar aus Wasser.

Probiotisch und wohltuend

Kefir ist mehr als nur ein Getränk – er ist ein wahres Wohlfühlprodukt für deinen Körper. Er enthält lebende Mikroorganismen, die ihn zu einem probiotischen Erfrischungsdrink machen und deine Gesundheit unterstützen können.

Was bedeutet „probiotisch“ eigentlich? Probiotische Lebensmittel enthalten lebende Mikroorganismen, die sich positiv auf die Darmflora auswirken. Das macht sie besonders bekömmlich.

Einige Vorzüge von Kefir:

- **Reich an Nährstoffen:** Kefir liefert wichtige Vitamine, Mineralstoffe und Proteine.
- **Unterstützt die Verdauung:** Die probiotischen Bakterien fördern eine gesunde Darmflora.
- **Stärkt das Immunsystem:** Durch die Förderung einer gesunden Darmflora trägt Kefir zur Stärkung des Immunsystems bei.
- **Laktosearm:** Während der Fermentation wird ein Großteil der Laktose abgebaut, was Kefir gut verträglich macht.

Mit leckeren Rezepten im Handumdrehen selbstgemacht

Die gefriergetrockneten Kefir Kulturen von Spinnrad® sind die optimale Basis für vielfältige, köstliche [Rezepte](#). Egal ob als erfrischendes [Getränk](#), als Grundlage für Smoothies, in Salatdressings oder in [Backwaren](#) – mit unseren Kefir Kulturen sind deiner Kreativität keine Grenzen gesetzt.

Unser Tipp: Du kannst deinen selbstgemachten Kefir auch als Milchersatz in deinem Müsli verwenden.

Auf unserer Webseite findest du zahlreiche kreative Rezepte, die dir Inspiration und Anleitung bieten, um das Beste aus deinem selbstgemachten Kefir herauszuholen. Lass dich von den vielfältigen Möglichkeiten begeistern und genieße die leckeren und wohltuenden Ergebnisse.

Gefriergetrocknete Kefir Kulturen schnell und einfach online kaufen bei Spinnrad®

Tu dir selbst etwas Gutes und verwöhne dich mit selbstgemachtem Kefir. Die nötigen Kulturen dafür und das passende [Zubehör](#) findest du direkt im Online-Shop von [Spinnrad®](#). Bestelle noch heute und lass dich von unseren kreativen Rezepten inspirieren!

FAQ Kefir

1. Was ist Kefir?

Kefir ist ein probiotisches fermentiertes Milchgetränk, das aus Milch und speziellen Kefir Kulturen hergestellt wird. Es zeichnet sich durch seinen spritzigen, leicht säuerlichen Geschmack aus.

2. Wie macht man Kefir selber?

Mit unseren gefriergetrockneten Kefir Kulturen, Milch und unserem Joghurtbereiter kannst du deinen Kefir im Handumdrehen selbst zuhause herstellen.

3. Wie schmeckt Kefir?

Kefir ist cremig und schmeckt säuerlich frisch. Er eignet sich deswegen vor allem als sommerliches Erfrischungsgetränk.

4. Welche Kulturenstämme enthalten die Kefir Kulturen?

Unsere Kefir Kulturen setzen sich aus den folgenden Kulturenstämmen zusammen: Debaryomyces hansenii, Lactococcus lactis subsp. cremoris, Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis, Lactococcus lactis subsp. lactis, Leuconostoc und Streptococcus thermophilus.

Inhaltsstoffe

Debaryomyces hansenii, Lactococcus lactis subsp. cremoris, Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis, Lactococcus lactis subsp. lactis, Leuconostoc, Streptococcus thermophilus, Kann Spuren von Milch (Lactose) enthalten.

Mehr Informationen

Artikelnummer	002211051
Signal Wort	Nein
Package Amount	0.000000

Varianten

Variante:	1 x 0,5 g
	3 x 0,5 g

