LaBiDa L+ Joghurtkulturen

Ab
CHF 7.25

Produktfotos

SPINNRAD
Macht was Gutes

	JOGHURT AUS LABIDA L+ VON SPINNRAD	FERTIGER JOGHURT
Ursprünglicher Geschmack	+	–
Keine Aromen, Zucker und künstliche Zusätze	+	–
Hochwertige rechts-drehende Milchsäure	+	–
Zum Weiterimpfen geeignet	+	–

SPINNRAD
Macht was Gutes

Inhaltsstoffe: Bifidobacterium, Lactobacillus acidophilus, Streptococcus thermophi- lus. Kann Spuren von Milch (Laktose) enthalten.

Kurzbeschreibung

- Ferment für die Herstellung von Joghurt und Trinkjoghurt
- Auch für Pflanzendrinks geeignet
- Kulturen enthalten hochwertige rechtsdrehende L+ Milchsäure

Beschreibung

LaBiDa L+ Joghurtkulturen von Spinnrad - Milchsäurebakterien für die Joghurt-Herstellung

Probiere jetzt unsere LaBiDa L+ Joghurtkulturen von Spinnrad® aus und mache deinen Frühstücksjoghurt ab jetzt im Handumdrehen selbst zuhause! Die Kulturen enthalten hochwertige rechtsdrehende L+ Milchsäure, sind gut bekömmlich und eignen sich auch zur Herstellung von Trinkjoghurt und veganen Alternativen. Alles, was du für eine ausgewogene Ernährung brauchst, findest du bei uns!

Wohltuende Joghurtspeisen mit LaBiDa L+ Joghurtkulturen

Unsere LaBiDa L+ Joghurtkulturen, oder auch Joghurtferment, sind wertvolle rechtsdrehende Mikroorganismenkulturen, die sich durch einen hohen Gehalt an L+ Milchsäure auszeichnen. Mit ihnen ist es spielend leicht, leckere Joghurtspeisen ganz einfach zuhause selbst zu machen.

Die Kulturen setzen sich aus drei hochwertigen Kulturenstämmen von Milchsäurebakterien zusammen:

- Lactobacillus acidophilus (fermentieren einen milden Joghurt)
- Bifidobakterium lactis (probiotische Milchsäurebakterien)
- Streptococcus thermophilus (technischer Keim, der den Joghurt cremig macht)

Diese lebendigen Kulturen werden schonend gefriergetrocknet und können dann für viele tolle Rezepte verwendet werden, wie Frühstücksjoghurt, Trinkjoghurt oder Frozen Yoghurt.

Übrigens: LaBiDa L+ Joghurtkulturen sind auch für die Zubereitung von Joghurt auf Basis veganer Milchalternativen geeignet.

LaBiDa L+ Kulturen brauchen keine weiteren Zusatzstoffe wie Aromen, Stabilisatoren oder Zucker. Nach Wunsch kannst du deinen Joghurt aber mit Ballaststoffen wie Inulin oder Oligofructose anreichern. So erhältst du einen zusätzlichen Energielieferanten für jeden Tag.

Weiterimpfen: LaBiDa L+ Kulturen eignen sich auch zum Weiterimpfen. Wichtig ist hierbei aber, dass die Festigkeit und die Qualität deines Joghurts dadurch abnehmen können. Wir empfehlen, ein Päckchen (1 g) höchstens drei bis viermal zum Weiterimpfen zu verwenden.

Was ist der Unterschied zwischen unseren LaBiDa und LaBiDa L+ Joghurtkulturen?

Neben unseren LaBiDa L+ Kulturen findest du in unserem Shop auch LaBiDa Joghurtkulturen. Diese setzen sich aus den gleichen drei Kulturenstämmen zusammen (Lactobacillus acidophilus, Bifidobakterium lactis und Streptococcus thermophilus), enthalten aber wegen ihrer Zusammensetzung weniger L+ Milchsäure als LaBiDa L+ Kulturen.

Auch die Fermentationszeit unterscheidet sich: Während LaBiDa L+ Kulturen bereits innerhalb von acht Stunden fermentiert sind, benötigen LaBiDa Kulturen 12 bis 14 Stunden.

Einfache Anwendung für leckere Joghurtspeisen

Leckeren probiotischen Joghurt und Trinkjoghurt kannst du mit LaBiDa L+ Joghurtkulturen ganz einfach zuhause selbst herstellen. Die Anwendung ist kinderleicht: Zerkleinere einfach 1 g (einen Beutel) der Kulturen und füge sie 1 Liter Milch deiner Wahl zu. Dein fertiger Joghurt hat dann einen Milchsäureanteil von über 90 %.

Geeignete Milchsorten

- (laktosefreie) H-Milch mind. 3,5 %
- Frischmilch mind. 3,5 %
- Schafmilch mind. 3,5 %
- Sojamilch Natur (ohne Calcium)

Gut zu wissen: Wenn du pflanzliche Milchalternativen zur Herstellung deines Joghurts verwenden möchtest,

wie Hafer-, Mandel- oder Kokosdrink, empfehlen wir dir zusätzlich die Verwendung unseres KaMa-Stärke-Duos. Beachte, dass die Basis unserer LaBiDa L+ Joghurtkulturen Milchsäurebakterien tierischen Ursprungs sind.

Mit unserem Joghurtbereiter gelingt dein selbstgemachter Joghurt wie von selbst: Gib einfach die Kulturen zusammen mit der Milch deiner Wahl hinein, wähle die passende Funktionsstufe aus und der Joghurtbereiter zaubert dir leckeren Joghurt für deine wohltuende Zwischenmahlzeit oder dein leckeres Frühstück.

Unser Tipp: Auch in Kombination mit Früchten und Säften schmecken die Joghurtkreationen richtig gut!

Bei Spinnrad® findest du nicht nur viele tolle Rezepte für deinen selbstgemachten Joghurt, sondern auch das nötige Zubehör und hochwertige Rohstoffe für die Herstellung.

Lagerung: Lagere die Kulturen am besten dunkel und trocken. Nach dem ersten Öffnen solltest du sie im Kühl- oder Tiefkühlschrank aufbewahren und den Beutel mit einer Klammer luftdicht verschließen.

LaBiDa L+ Joghurtkulturen online bei Spinnrad® kaufen & bestellen

Bestelle jetzt unsere LaBiDa L+ Joghurtkulturen online bei Spinnrad® und mach deine Joghurtspeisen ab jetzt im Handumdrehen selbst zuhause. Mit unserem Joghurtbereiter gelingen leckere Rezepte fürs Frühstück, Nachtisch und Snacks, die nicht nur gut schmecken, sondern dir auch richtig gut tun. Überzeuge dich gleich selbst! Alles, was du für deine gesunde Ernährung brauchst, findest du bei uns!

FAQ

1. **Was sind LaBiDa L+ Kulturen?**

Unsere LaBiDa L+ Joghurtkulturen sind ein Ferment für die einfache Herstellung von Joghurt und Trinkjoghurt bei dir zuhause!

2. **Woraus bestehen LaBiDa L+ Joghurtkulturen?**

Die LaBiDa L+ Joghurtkulturen bestehen aus den drei Stämmen Bifidobacterium, Lactobacillus acidophilus und Streptococcus thermophilus.

3. **Was ist der Unterschied zu LaBiDa Joghurtkulturen?**

Der Unterschied zwischen LaBiDa L+ und LaBiDa Joghurtkulturen liegt zum einen in der Zusammensetzung der Kulturenstämme, der Menge der entstehenden L+ Milchsäure und der Fermentationszeit.

4. **Kann ich LaBiDa L+ Kulturen auch für vegane Rezepte verwenden?**

LaBiDa L+ Kulturen eignen sich auch für die Zubereitung von Joghurt auf Basis veganer Milchalternativen, wie Soja oder Hafer. Beachte aber, dass die Grundlage der Kluturen Milchsäurebakterien tierischen Ursprungs sind.

Inhaltsstoffe

Bifidobacterium, Lactobacillus acidophilus, Streptococcus thermophilus, **Kann Spuren von Milch (Laktose) enthalten.**

Mehr Informationen

Artikelnummer	002211040
Signal Wort	Nein
Package Amount	0.000000

Varianten

Variante:	1 g
	5 x 1 g
	12 x 1 g