

Joghurt-Set

Produktfotos



Kurzbeschreibung

- Joghurt Set zum Selbermachen von Joghurt aus Kuhmilch oder Pflanzendrinks
- Inklusive des Joghurt-, Quark & Co. Bereiters, 5x 1g Kulturen und 60g Inulin
- Mit dem Code "JoghurtSparen10" erhältst du 10% Set-Rabatt gegenüber dem Einzelkauf

Beschreibung

Zutatenliste

Zubereitung

1 Stck.	Joghurtbereiter für Joghurt, Quark & Co.
1 St.	Thermometer 305 mm bis 100 °C
60 g	Inulin
5 g	LaBiDa L+ Joghurtkulturen
1 Stck.	Broschüre DIY Joghurt, Quark & Co.

Zubereitung

1. Mit dem Code "JoghurtSparen10" erhältst du 10% Set-Rabatt gegenüber dem Einzelkauf auf das Joghurtbereiter Set von Spinnrad – Joghurt selber machen + Rezepte (auch für Frischkäse) Gesunde Ernährung selbst zu machen kann ganz einfach sein. Mit dem Joghurt Set von Spinnrad® kannst du ganz leicht Joghurt, Quark & Co. zuhause herstellen. Alles, was du für deine DIY-Joghurtprodukte brauchst, wie zum Beispiel Kulturesets oder leckere Rezepte, findest du im Online-Shop von Spinnrad®! Joghurt Set Basic zur einfachen Herstellung von Joghurt, Quark & Co. zuhause Joghurt darf bei einem gesunden Frühstück auf keinen Fall fehlen. Mit Müsli, Früchten oder Nüssen kombiniert, ergibt er eine ausgewogene Mahlzeit, die dich nachhaltig durch den Tag bringt. Mit unserem Joghurtbereiter kannst du dein Lieblingsfrühstück jetzt ganz einfach zuhause selber machen. So weißt du ganz genau, was in deinem Frühstück ist, und sparst auf Dauer sogar Geld. Gut zu wissen: Unser DIY-Joghurt kommt ganz ohne künstliche Zusätze, Aromen oder Zucker aus, enthält jedoch viel L+ Milchsäure für einen aromatischen und einzigartigen Geschmack. In unserem Rezept enthalten sind: 1x Joghurt-,Quark- & Co Bereiter 1x LaBiDa L+5x1g 1x Inulin 60g 1x Thermometer 1x Broschüre mit Informationen und Tipps zum Selbermachen Die LaBiDa L+ Joghurtkulturen kannst du übrigens auch zum Weiterimpfen verwenden. So kannst du aus einem Päckchen von 1 g Joghurtkulturen bis zu 5 Liter Joghurt herstellen! Und durch den Ballaststoff Inulin wird dein probiotischer DIY-Joghurt sogar noch bekömmlicher. Probier's gleich aus! Leckere Rezepte für gesunde Mahlzeiten - auch vegan! Mit einem leckeren probiotischen Joghurt zum Frühstück startest du ausgewogen in den Tag. Aber auch für einen gesunden Snack für Zwischendurch bist du mit dem Joghurtbereiter Set von Spinnrad® bestens

ausgestattet. Stöbere doch gleich einmal durch unsere Rezeptsammlung für Joghurt, Quark & Co. und finde tolle Inspirationen für deine DIY-Projekte. Probier zum Beispiel unsere herzhaften Brotaufstriche oder Dips aus oder gönne dir eine süße Zwischenmahlzeit mit unseren fruchtigen Quark- oder Trinkjoghurt-Rezepten. Die optimale Ergänzung für deinen sportlichen Ernährungsplan findest du mit unseren Ideen für Skyr. Auch erfrischende Nachspeisen wie Frozen Yogurt oder Eis kannst du mit selbstgemachtem Joghurt ganz leicht zuhause selbst zaubern. So kannst du deine Ernährung genau auf deine Bedürfnisse abstimmen und dich mit tollen Eigenkreationen verwöhnen. Du ernährst dich vegan? Kein Problem! Mit dem Joghurtbereiter von Spinnrad® kannst du auch vegane Joghurt- oder Quarkprodukte herstellen. Alles, was du dafür brauchst, ist eine vegane Milchalternative wie Soja- oder Mandeldrink und schon kann's losgehen! Grundzubehör zur Herstellung von selbstgemachtem Joghurt, inkl. Joghurtbereiter und Kulturen bei Spinnrad® kaufen & bestellen Stelle deinen Lieblingsjoghurt ab jetzt ganz einfach zuhause selbst her mit dem Joghurt Set Basic von Spinnrad®. Alles, was du für deine gesunde kleine Mahlzeit brauchst, findest du in unserem Online-Shop: Kulturen, Zubehör und leckere Rezepte für Joghurt, Quark und tolle Desserts. Worauf wartest du noch? Bestelle jetzt dein Starterpaket und probier's gleich aus!

Mehr Informationen

Artikelnummer	002100541
Variante	1 St.
Package Amount	0.000000

Preise

Zubehör Set



Zubehör-Set, 1 St.

CHF 21.75

- Grundausstattung zur Herstellung von selbst gemachter Kosmetik / Seifen / Kerzen

Zubereitung



Broschüre DIY Joghurt, Quark & Co., 1 St.

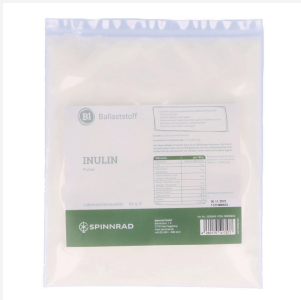
CHF 0.00

- Gesunde Ernährung leicht gemacht
- Mit vielen leckeren Rezeptideen
- Gratis mitbestellen



LaBiDa L+ Joghurtkulturen, 5 x 1 g

CHF 23.75



Inulin, 60 g

CHF 4.95



Thermometer 305 mm bis 100 °C, 1 St.

CHF 7.45

- Für selbstgemachte Kosmetik



Joghurtbereiter für Joghurt, Quark & Co., 1 St.

CHF 35.45

- Zur Zubereitung von selbstgemachtem Joghurt, Trinkjoghurt, Quark, Frischkäse, Kefir und Dickmilch
- 5 Funktionsstufen mit 3 verschiedenen Temperaturen
- Fassungsvermögen 1l, BPA-frei
- Schaltet nach Beendigung des Fermentierungsprozesses automatisch ab

