

LaBiDa Joghurtkulturen

Gesundheit & Ernährung



- für die Joghurtherstellung
- gefriergetrocknete Mikroorganismenkultur

LaBiDa ist eine gefriergetrocknete Mikroorganismenkultur zur Herstellung von selbst gemachtem Joghurt. LaBiDa besteht aus drei verschiedenen Milchsäurebakterien: Lactobacillus acidophilus und Bifidobacterium lactis (probiotische Milchsäurebakterien) sowie Streptococcus thermophilus (technischer Keim, der den Joghurt cremig macht). Schon eine Messerspitze LaBiDa reicht, um einen Liter herrlich leckeren, probiotischen Joghurt selber herzustellen.

Weitere Information zu unserem Thema Joghurt, Quark und Co. finden Sie auch unter www.joghurtselbstgemacht.de

Inhaltsstoffe

Lactobacillus acidophilus

Streptococcus thermophilus

Bifidobacterium

Kann Spuren von **Milch (Laktose)** enthalten.

Anwendungs- und Dosierhinweise

Dosierung: 1 kleine Messerspitze auf 1 Liter Milch.
