

Vital-Ferment Joghurt natur



Joghurt und mehr – einfach selber machen.

Zur Herstellung von Naturjoghurt mit einem kräftigen

Joghurtaroma. Naturjoghurt ist eine ideale Grundlage für die

leichte Küche, z.B. für Salatsaucen, Tzatziki und schmeckt

ausgezeichnet zu allen Früchten der Saison.

Auch zur Fermentation von Ziegenmilch und lactosefreier

Milch geeignet.

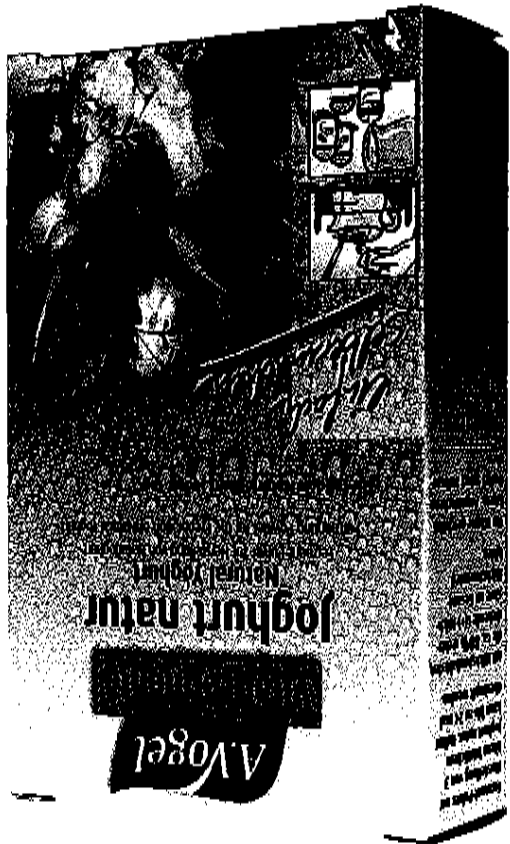
A. Vogel Vital-Fermente werden ohne Gentechnik herge-

stellt. Die hohe Qualität wird regelmäßig von einem neu-

tralen Institut kontrolliert und zertifiziert SGS DE/001.

Eigenschaft des fertigen Produkts

- stichfest
- kräftiger Geschmack
- Grundlage für die leichte Küche



A. Vogel
Produktions-Gesellschaft
AG
Postfach 10 15 50
42699 Solingen
Tel. 0212 250-1
Fax 0212 250-2000

Vital-Ferment Joghurt natur



Allgemeine Informationen

Joghurt ist ein Sauermilchprodukt, das durch Säuerung der Milch mittels Milchsäurebakterien unter Ausbildung des typischen Joghurtaromas hergestellt wird.

Mit Milchsäurebakterien, die ca. 80% rechtsdrehende L-(+)-Milchsäure im Gesamtmilchsäureanteil bilden.

Was brauche ich zum Selbermachen?

1 Beutel A. Vogel Vital-Ferment Joghurt natur, 1 Liter-Milch, evtl. zur Konsistenzverbesserung Instant-Magermilchpulver, Joghurt-Box, Joghurt-Thermometer, Topf.

Hinweis zur Herstellung

Die Überprüfung von Joghurt natur ist möglich. Dazu von jeder Herstellung ca. 4 El aufbewahren und damit anstelle eines neuen Fermentbeutels den nächsten Liter Milch beimpfen. Dieser Vorgang kann bis zu ~~47~~mal wiederholt werden.

Fermentationszeit: 5 - 7 Stunden
Fermentationsstemperatur: 42 - 45°C
Halbbarkeit des fertigen Joghurts im Kühlschrank: ca. 1 Woche

Zur Fermentation geeignet mit:

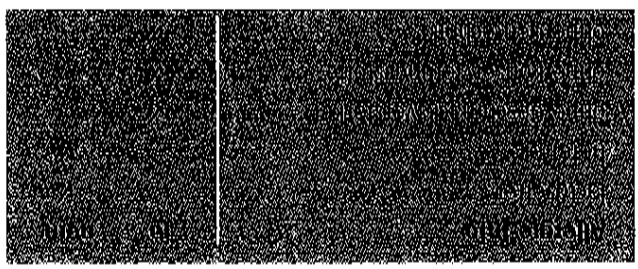
- Roh-, Vorzugs-, Frischmilch
- H-Milch
- aus Milchpulver hergestellter Milch
- Ziegenmilch
- lactosereicher Milch

Zutaten

Dextrose, Starterkultur (Streptococcus thermophilus, Lactobacillus delbrückii subsp. bulgaricus).
 Entspricht 1/4 BE (BE = Proteineinheit)

Inhalt pro Packung

3 Beutel Ferment-Pulver Joghurt natur = € 15g
 Zur Herstellung von bis zu 75 Litern köstlichem Joghurt natur.



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Menge	Einheit	Pharmazentral-Nummer	EAN-Code
3700500	Vital-Fermente Joghurt natur	3 Beutel	6 Falttschachteln	2850445	40435711100508

Vital-Fermente Informationsblatt



Anwendung

Fügt man der Milch die entsprechenden Milchsäurebakterien zu, z. B. ein A. Vogel Vital-Ferment, entsteht eine natürliche

Milchsäuregärung, bei der ein Teil des Milchzuckers in Milch-

säure umgewandelt wird. Die Milchsäure läßt das Milcheiweiß

feinflockig gerinnen und macht die Milch dick. Mit A. Vogel

Vital-Fermenten lassen sich je nach Art der Milchsäurebakterien,

verschiedene Joghurttypen, Kefir, Frischkäse, Quark und Dickmilch/sauermilch einfach selber machen. Den Tag

mit einem vollwertigen Frühstück beginnen und ein Müsli pur oder mit Früchten der Saison genießen. Auch lecker als

Snack oder Getränk für zwischendurch oder als Dessert.

Für mehr Vitalität und Wohlbefinden.

Qualität

A. Vogel Vital-Fermente werden ohne Gentechnik hergestellt.

Die in den Artikeln enthaltenen probiotischen Bakterienstämme sind aus Milchprodukten isoliert worden.

Die hohe Qualität wird regelmäßig von einem neutralen Institut kontrolliert und zertifiziert.

Selbermachen heißt Frische pur. Bei Milchprodukten ist die Frische für den ausgezeichneten Geschmack und die hochwertige Qualität besonders wichtig. Die enthaltenen Milchsäurebakterien sind dann für den Körper am wertvollsten. Bei selbstgemachtem Joghurt bestimmen Sie die Inhaltsstoffe, Raffinierter Zucker, künstliche Geschmacks- und Farbstoffe, Stabilisatoren usw. kommen nicht ins Glas, dafür z. B. viele leckere, gesunde Früchte. Selbstgemacht bedeutet auf unnötige Verpackung und lange Transportwege zu verzichten. Damit leisten Sie einen wertvollen Beitrag für die Umwelt.



Zubereitung

1. 1 Liter H-Milch auf 44°C erwärmen. Frischmilch kurz vor den Siedepunkt erhitzen und dann auf 44°C abkühlen lassen.
2. 1 A. Vogel Vital-Ferment Joghurt oder 4 - 6 Esslöffel Natur-Joghurt (nicht wärmebehandelt) einrühren. Bei der Zugabe von kaltem Joghurt nochmals alles auf 44°C erwärmen.
3. Die 44°C warme Mischung in das Glas einfüllen, Deckel schließen und in die Isolierbox stellen.
4. Bei Zimmertemperatur ca. 6 - 8 Stunden je nach Ferment an einem ruhigen Ort reifen lassen.

Wichtig: Die Joghurt-Box während der Reifungszeit nicht bewegen.

5. Anschließend Joghurt einige Stunden im Kühlschrank aufbewahren, damit sich das volle Joghurtaroma entwickeln kann.
6. Vom fertigen Joghurt jeweils 4 - 6 Esslöffel aufbewahren und diesen für den nächsten Ansatz verwenden. Sie können so z. B. mit dem Ferment Joghurt natur ca. 24 mal Joghurt ganz einfach selbst herstellen.

Guten Appetit!

