

ловко сквашу молоко



Lov&Co

ЗАКВАСКИ

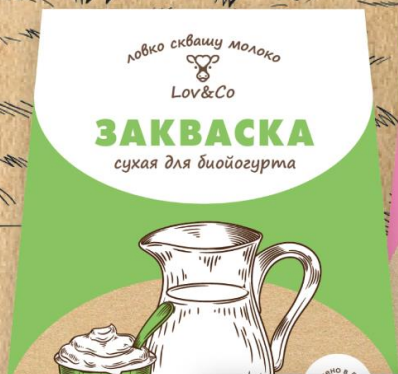
для домашнего приготовления



ловко сквашу молоко



Lov&Co



Закваска – продукт, содержащий бактерии, которые осуществляют процесс сквашивания и используются для приготовления различных кисломолочных продуктов.

Для каждого вида продукта специально подобран **особый состав молочнокислых бактерий** из республиканской коллекции промышленных штаммов заквасочных культур.

Закваски Lov&Co это:



Уникальный состав: закваски содержат молочнокислые бактерии, выделенные из природных источников Республики Беларусь



Простота приготовления: потребуются только молоко и закваска Lov&Co



Использование различных видов молока: подойдет коровье, козье и овечье



Возможность сквашивания одним саше до 3-х литров молока



Длительный срок годности: 12 месяцев

Закваска для йогурта

Состав:

лактоза, *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus*,
Lactobacillus delbrueckii subsp. *bulgaricus*.



Закваска для биоюгурта

Состав:

лактоза, *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus*,
Lactobacillus delbrueckii subsp. *bulgaricus*, *Bifidobacterium* ssp.



Закваска для биопродукта

Состав:

лактоза, *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus*,
Lactobacillus acidophilus, *Bifidobacterium* ssp.



Закваска для простокваши

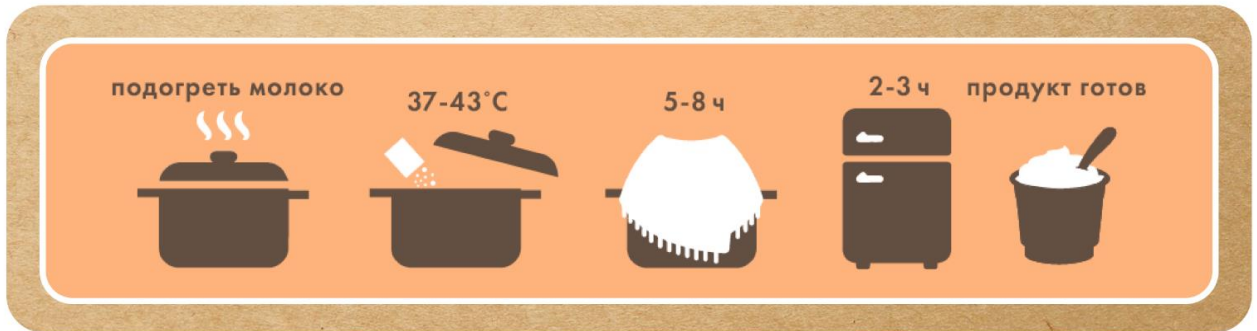
Состав:

лактоза, *Streptococcus salivarius*
subsp. *thermophilus*.

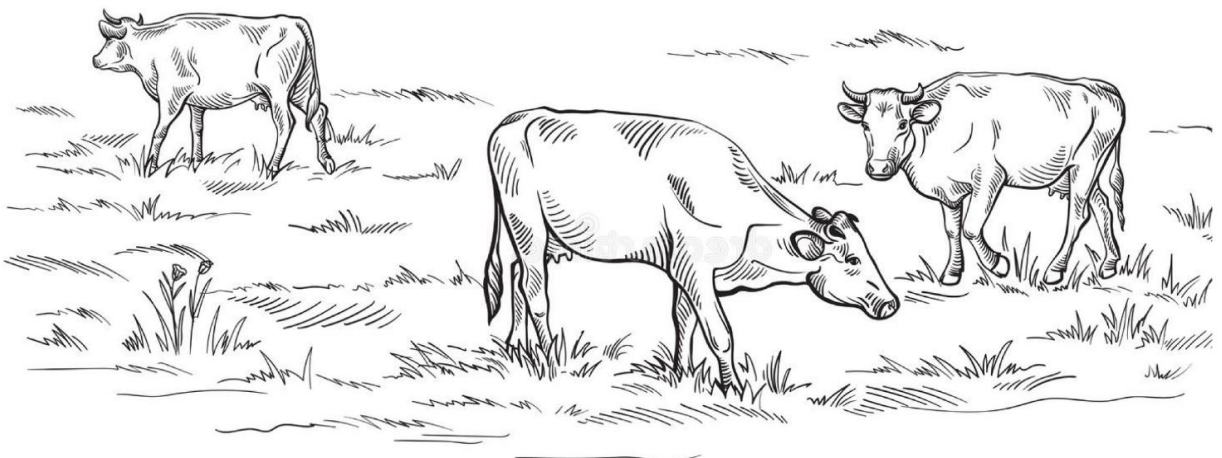


Условия хранения: при температуре 4 ± 2 °С.
После вскрытия саше хранению не подлежит.

Способ приготовления йогурта, био-йогурта, биопродукта и простокваши:



1. Подготовьте чистую сухую посуду. Также можно воспользоваться йогуртницей или мультиваркой с функцией йогуртницы.
2. Подогрейте 1-3 л ультрапастеризованного молока до температуры 37-43 °С. Пастеризованное и домашнее молоко сначала прокипятите, затем охладите до указанной температуры.
3. Пересыпьте содержимое 1-го саше в ёмкость с подогретым молоком, тщательно перемешайте и накройте крышкой.
4. Оставьте ёмкость в тёплом месте для сквашивания на 5-8 часов, укутав пледом.
5. После того, как продукт приобретёт густую консистенцию, переместите ёмкость в холодильник. Продукт готов к употреблению.



Закваска для творога

Состав:

лактоза, *Lactococcus lactis* subsp. *lactis*, *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris*, *Lactococcus lactis* subsp. *diacetylactis*, *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus*.



Условия хранения: при температуре 4 ± 2 °С.
После вскрытия саше хранению не подлежит.

Способ приготовления творога:

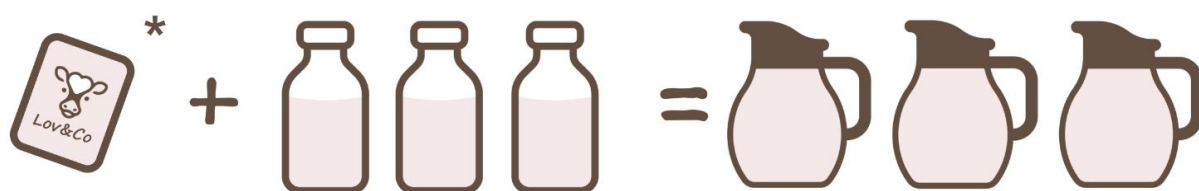


1. Подготовьте чистую сухую посуду. Также можно воспользоваться йогуртницей или мультиваркой с функцией йогуртницы.
2. Подогрейте 1-3 л ультрапастеризованного молока до температуры 28-34 °С. Пастеризованное и домашнее молоко сначала прокипятите, затем охладите до указанной температуры.
3. Пересыпьте содержимое 1-го саше в ёмкость с подогретым молоком, тщательно перемешайте и накройте крышкой.
4. Оставьте ёмкость в тёплом месте на 12-16 часов, укутав пледом.
5. После образования плотного сгустка сквашенное молоко поставить на водяную баню или подогреть на медленном огне в течение 40-60 минут для отделения сыворотки.
6. Отделите сгусток, слив массу в бязевый или лавсановый мешочек.
7. Поместите творог в холодильник. Продукт готов к употреблению.

Закваски Lov&Co предназначены для приготовления натуральных полезных продуктов в домашних условиях.



Можно самому выбрать необходимое количество готового натурального продукта



* С помощью одного саше закваски Lov&Co для йогурта, биоигурта, биопродукта, простокваши можно получить от 1 до 3 л готового продукта.



* С помощью одного саше закваски Lov&Co для творога можно получить 500-600 г готового продукта.



Приготовленные продукты не содержат ароматизаторов, стабилизаторов, загустителей, красителей и других пищевых добавок



Ягоды, фрукты, орехи отлично дополняют вкус готового продукта

Изготовитель:

РУП «Институт мясо-молочной промышленности»
Республика Беларусь, 220075, г. Минск,
пр. Партизанский, 172, +375 17 397-65-62



✉ lovco@instmmp.by
📷 [lovco.by](https://www.instagram.com/lovco.by)
🌐 www.lovco.by

Официальный дистрибьютор:

ООО «Беллакт-Столица», 220118, г. Минск,
ул. Машиностроителей, 29А-10,
+375 17 387-02-65

