

oursson

FE1105D

bon appétit

**ВСЯ
ПАЛИТРА
ВКУСА**



Готовьте настоящий, живой йогурт термостатным способом каждый день! Йогуртница FE1105 с восемью керамическими баночками по 125 мл, таймером обратного отсчета, сигналом по окончании приготовления идеально подходит для приготовления и хранения полезного кисломолочного продукта. Используйте одновременно все 8 керамических баночек. Керамические баночки хорошо распределяют как тепло, так и холод, а крышечка с силиконовым кольцом плотно закрывают баночки.

Цвет

EAN-код

Основные характеристики

Темная вишня

7640152897047

Ферментация

Да

Зеленое яблоко

7640152897054

Таймер обратного отсчета

Да

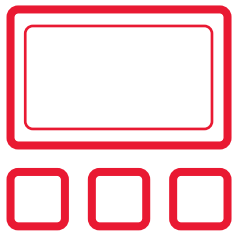
Индикация времени приготовления

Да

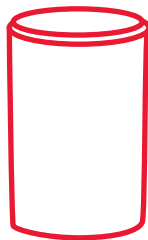
Макс.потребляемая мощность, Вт

20

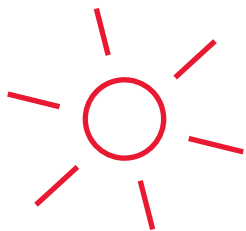
Йогуртница FE1105D



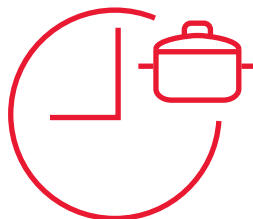
- Дисплей



- 8 керамических баночек по 125 мл



- Индикация нагрева и работы



- Таймер обратного отсчета

Закваски от Орсика



Культура заквасочная для приготовления ЙОГУРТА AiVi серии LcLS 20.91
Композиция кисломолочных бактерий, имеет насыщенный вкус и аромат традиционного йогурта. При смешивании молока с закваской и выдержке при температуре (35-40°C), полезные микроорганизмы активизируются, молоко густеет и сквашивается. Свежий йогурт на Вашем столе без красителей, без консервантов!



Культура заквасочная для приготовления РЯЖЕНКИ AiVi серии S 4.90
Композиция кисломолочных бактерий, имеет традиционный аромат и вкус ряженки. При смешивании топленого молока с закваской и выдержке при температуре (35-40°C), полезные микроорганизмы активизируются, молоко густеет и сквашивается. Ряженка имеет нежный карамельный привкус.



Культура заквасочная для приготовления ТВОРОГА AiVi серии LcLS 30.01
Композиция кисломолочных бактерий, классический вкус и структура домашнего творога. При смешивании молока с закваской и выдержке при температуре (35-40°C), лактобактерии активизируются, молоко сквашивается и густеет. Отфильтровав молоко, вы получите творог нужной консистенции, как мягкий воздушный, так и рассыпчатый зернёный творог!



Культура заквасочная для приготовления КЕФИРА AiVi серии LcLSY 40.90
Композиция кисломолочных бактерий, имеет вкус свежего кефира средней сброженности. При смешивании молока с закваской и выдержке при температуре (35-40°C), лактобактерии и дрожжи активизируются, молоко сквашивается, образуя ароматный напиток густой консистенции и неповторимого вкуса.



Культура заквасочная для приготовления МАЦОНИ AiVi серии LbS 22.90
Композиция кисломолочных бактерий, классический вкус и структура домашнего мацони. При смешивании молока с закваской и выдержке при температуре (35-40°C), полезные микроорганизмы активизируются, молоко густеет и сквашивается. Рекомендуется поставить его в холодильник на 4 часа. Мацони – целебный продукт, обладающий секретами молодости и долголетия.



Скачайте мобильное приложение с рецептами