

oursson 

bon appétit

CHEESE MAKING

Набор форм для сыра
CMF1400SP/RD



3 формочки по 150г
100% герметичный контейнер

ВСЯ
ПАЛИТРА
ВКУСА

Набор форм для сыра CMF1400SP Oursson предназначен для приготовления сыра мягких и полутвердых сортов в домашних условиях. В комплект набора входит пищевой герметичный контейнер объемом 1,25л, и 3 формы для сыра по 150 г.

Сыр принято готовить с помощью натурального сычужного фермента и молока. После того как сыворотка белка отделилась и образовался сгусток, сырную массу необходимо поместить в формы. Перед тем как поместить сыр в формы, можно добавить соль, зелень, пряности по вкусу. Через отверстия форм будет выходить лишняя сыворотка, сыр примет форму головки. Для максимальной свежести продукта, храните форму с сыром в герметичном пищевом контейнере в холодильнике.

Почувствуйте себя сыроделами вместе с набором форм Oursson, приглашайте друзей на дегустацию домашнего сыра!

bon appétit

CHEESE MAKING

Набор форм для сыра CMF1400SP/RD

Цвет	Наименование		Размер, см	Объем	Артикул	Штрих-код	Кол-во в упак., шт.
 Красный	Герметичный контейнер		9x4,5x14,5	1,25 л	CMF1400SP/RD	7640152898174	18
 Красный	Форма для приготовления сыра, 3 шт.		7x4,5	150 г			

Материал: полипропилен, силикон

Срок годности не ограничен.



Подходит для
морозильных
камер



Подходит для
микроволновых
печей



Для
пищевых
продуктов



Подходит для
посудомоечных
машин



Экологически
чистые
материалы



Не подходит
для открытого
огня



Скачайте кулинарное
приложение с рецептами

