

Jogurt Acidolakt 2szt – Vivio



Nasza cena	21,95 zł
Produkt	Produkt niedostępny
Czas wysyłki	24h
Numer katalogowy	4820148053883
Kod EAN	4820148053883
Producent	Vivio

Opis produktu

ACIDOLAKT - domowy jogurt probiotyczny

Acidolakt, to żywe kultury bakterii, służące do przygotowania w domu naturalnego jogurtu probiotycznego. Polecany zarówno dla dorosłych, jak i dla dzieci, korzystny dla flory bakteryjnej jelit. Szczególnie rekomendowany w antybiotykoterapii i w trakcie leczenia.

Zakwaska do jogurtu Acidolakt w składzie zawiera żywe kultury bakterii do przygotowania jogurtu naturalnego w domu. Acidolakt stworzony został z myślą o potrzebach dzieci od 6 miesiąca życia, osób dorosłych i seniorów. Produkt można stosować w trakcie antybiotykoterapii. Acidolakt zawiera bardzo duże ilości kultur bakterii *Lactobacillus acidophilus*. Bakterie w procesie ukwaszania mleka wytwarzają bardzo dużo naturalnych substancji o przeciwbakteryjnych właściwościach. Domowy jogurt przygotowany z zakwaski nie zawiera barwników, mleka w proszku, zagęstników, ani cukru.

Kultury acidofilne zawarte w jogurcie, odznaczają się wysoką odpornością na działanie wielu leków i antybiotyków. Kultury te aklimatyzują się dobrze w jelitach, przywracają prawidłową mikroflorę w jelitach, normalizują pracę przewodu pokarmowego, a także mają zdolność do wytworzenia dużych ilości substancji, które posiadają działanie jak naturalne antybiotyki hamujące wzrost chorobotwórczych mikroorganizmów. Acidofilne bakterie działają przeciwzapalnie, wspomagają oczyszczanie organizmu, usuwając toksyny i osłabiając niekorzystne działanie leków i metabolitów pokarmowych. Najlepiej rozpocząć przyjmowanie Acidolaktu już od pierwszego dnia stosowania kuracji antybiotykowej.

Stosowanie

Jedna fiolka służy do ukwaszenia od 1 do 3 litrów jogurtu.

Pamiętaj, że zakwaski muszą być przechowywane w lodówce.

Do przygotowania użyj 1-3 litra mleka krowiego (mleko pasteryzowane: połowę zagotuj, a drugą połowę schłódź, a następnie wymieszaj - powinno się uzyskać temperaturę ok. 37-40°C) lub koziego (niepasteryzowane mleko należy zagotować w całości i ostudzić - mleko ma mieć temperaturę 37-40°C).

Do fiolki z zakwaską należy wlać odrobinę mleka, rozpuścić zawartość, a następnie wlać do reszty zagotowanego mleka i dokładnie wymieszać.

Naczynie z jogurtem trzeba przykryć, nawet owinać kocem dokładnie i odstawić w ciepłe miejsce na 6 do 12 godzin.

Składniki

liofilizowane szczepy bakterii *Lactobacillus acidophilus*, *Streptococcus salivarius ssp. thermophilus*, *Lactococcus lactis ssp. diacetylactis*

Ilość bakterii w 1g: bakterie kwasu mlekowego ok. 5 mld.