

Zutaten:

Inulin (96,13 %), mikrobiotische Stämme (Lactobacillus acidophilus LA02, Lactobacillus paracasei LPC00, Bifidobacterium bifidum BB01, Bifidobacterium breve BR03, Bifidobacterium lactis BS01) (3,07 %), Joghurt Starterkulturen (Streptococcus thermophilus, Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus) (0,80 %).

Wir empfehlen den Verzehr von 100 g True Life Joghurt pro Tag.

Nährwerte	pro 100 g Pulver	pro 100 ml verzehr- fertiger Joghurt mit 3,8%-iger Vollmilch
Brennwert	567 kcal 2381 KJ	76 kcal 318 KJ
Fett	<0,1 g	3,8 g
davon		
ges. Fettsäuren	0,0 g	2,7 g
Kohlenhydrate	93,2 g	5,8 g
davon Zucker	6,7 g	4,9 g
Ballaststoffe	86,5 g	0,9 g
Eiweiß	0,3 g	3,4 g
Salz	0,0 g	0,1 g
Calcium	0,0 g	120 mg



Bitte stets im Kühlschrank lagern.

Sachets sind nicht zum Einzelverkauf bestimmt.

Mindesthaltbarkeitsdatum und Los-Nr.:
siehe Boden

Quintessence Naturprodukte GmbH

Wolfegger Str. 6 | 88267 Vogt
Telefon 07529-973 730
www.natuerlich-quintessence.de

True Life® Joghurtkulturen

Mikrobiotische Keime für die Zubereitung von hochwertigem Joghurt



**Mikrobiotische Keime
für die Zubereitung
von hochwertigem Joghurt**

4 Sachets à 10,4 g = 41,6 g

QUINTESSENCE

Zubereitung:

Einen Teil von 1 Liter zimmerwarmer Milch in eine Schüssel oder Tasse gießen, Joghurtkulturen zugeben und mit dem Schneebesen gut umrühren. Restliche Milch in den Innenbehälter gießen, den Inhalt der Schüssel oder Tasse zugeben und sorgfältig verrühren. In einem geeigneten Joghurt-Bereiter mindestens 12 bis 14 Stunden stehen lassen – fertig.

Tipp:

Mit 3,8%-iger Vollmilch (Frisch- oder H-Milch) gelingt die Zubereitung am besten und der Joghurt erreicht eine feste Konsistenz.

Hinweis für Allergiker:

Das fertige Produkt enthält Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose).