



Fromage
maison

Fromage Maison

FROMAGE MAISON

beugel® yaourts traditionnels (X10)

24.90 €



Beugel® pour yaourts traditionnels est composé de deux bactéries, un lactobacille (*bulgaricus*) et un streptocoque (*thermophilus*). Leur action conjointe permet la fermentation du lait, tels que sont fabriqués les yaourts dans le monde entier.

Ce produit peut contenir des traces de **lactose**.

Un tube de Beugel® pour yaourts traditionnels et 5L de lait vous permettent de fabriquer 40 **yaourts naturels au goût légèrement acide et à la texture ferme**, si différents du commerce !

Bien sûr, ces yaourts traditionnels peuvent être aromatisés ou sucrés à souhait.



Avec les tubes de Beugel®, vous pouvez réaliser des yaourts à base de lait de vache, de chèvre ou de brebis.

Notre recette détaillée est incluse dans ce pack de 10 préparations, dont la Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO*) est mentionnée sur chaque tube. Le pack est thermo-scellé pour garantir leur

inviolabilité.

Chaque tube mesurant 5cm, il est aisé d'utiliser la quantité nécessaire de Beugel  pour 1L de lait (8 yaourts) ou pour 1,5L de lait (12 yaourts).

Le prix de revient de Beugel  pour fabriquer 1 yaourt : 0,06 , bien moins cher que des préparations équivalentes dans le commerce !

*DLUO : au-delà de 6 mois de conservation au réfrigérateur ou de 2 ans au congélateur, les qualités organoleptiques et nutritionnelles à sont réputées diminuer. Cela ne constitue pas à pour autant un danger pour la santé, mais implique qu'il pourra être nécessaire d'augmenter les quantités actives de produit.

[Informations du vendeur](#)