

# Torebki VITAL

## Nowa linia bakterii fermentacji mlekowej do domowej produkcji wyrobów fermentowanych

**DANISCO**  
First you add knowledge...

Przygotuj w domu  
pyszny jogurt  
i kefir. To łatwe!



## Kultury VITAL - odpowiedź na potrzeby rynku

**DANISCO**

First you add knowledge...

Konsumenci mają coraz większą świadomość, że sposób odżywiania odzwierciedla ich styl życia i ma wpływ na ich zdrowie.

Dlatego tak ważne są rodzaj i jakość spożywanej żywności.

Wygodne i proste w przygotowaniu produkty, możliwe do sporządzenia w domowym zaciszu stanowią atrakcyjną propozycję, zwłaszcza dla osób żyjących w pośpiechu, które pragną zrealizować własną filozofię życia.

Danisco ma ogromną wiedzę biotechnologiczną. Wykorzystała tę wiedzę do opracowania linii kultur VITAL przeznaczonych do sporządzania świeżych produktów mlecznych w warunkach domowych.

Linie tę tworzy kompozycja 4 produktów: naturalny jogurt VITAL, śmietankowy jogurt VITAL, probiotyczny jogurt VITAL oraz kefir VITAL.

Kultury VITAL są dostępne w postaci pojedynczych torebek wraz z przyjazną dla konsumenta ulotką.



## Kultury VITAL – główne korzyści

### **Dogodna forma produktu.**

Oferując kultury VITAL w torebkach, Danisco dostarcza produkt łatwy do rozpuszczenia w mleku. Mały format torebki zmieści się w lodówce.

Będzie zabezpieczony przed wilgocią i zanieczyszczeniem, mogącymi niekorzystnie wpłynąć na aktywność kultur.

### **Łatwość przepakowania.**

Każda torebka posiada etykietę z nazwą produktu, numerem serii oraz datą ważności. Takie oznakowanie pozwala łatwo przepakować żadaną ilość torebek w większe opakowania zbiorcze. Ponadto detaliczną dystrybucję ułatwia ulotka dla klientów ze szczegółową instrukcją prawidłowego sporządzania pysznych jogurtów i kefirów.

### **Pewność.**

Wieloletnie doświadczenie Danisco w produkcji kultur zostało z powodzeniem wykorzystane do opracowania torebek o jednolitym formacie.

Format ten gwarantuje niezawodny i prosty sposób przygotowania świeżych produktów mlecznych w warunkach domowych.

## Kultury VITAL – główne korzyści

### **Konsystencja i smak.**

Aby zadowolić najbardziej wymagających konsumentów, Danisco prowadzi zaawansowane badania naukowe oraz stałą kontrolę produktów linii VITAL. Dzięki temu mają one doskonały smak i konsystencję.

Kultury Jogurt VITAL gwarantują otrzymanie w warunkach domowych kremowego jogurtu o kwaśnym posmaku typowym dla produktów innej marki.

Natomiast Kefir VITAL służy do przygotowania orzeźwiającego napoju o harmonijnym smaku i właściwościach prozdrowotnych.

## Linia produktów VITAL

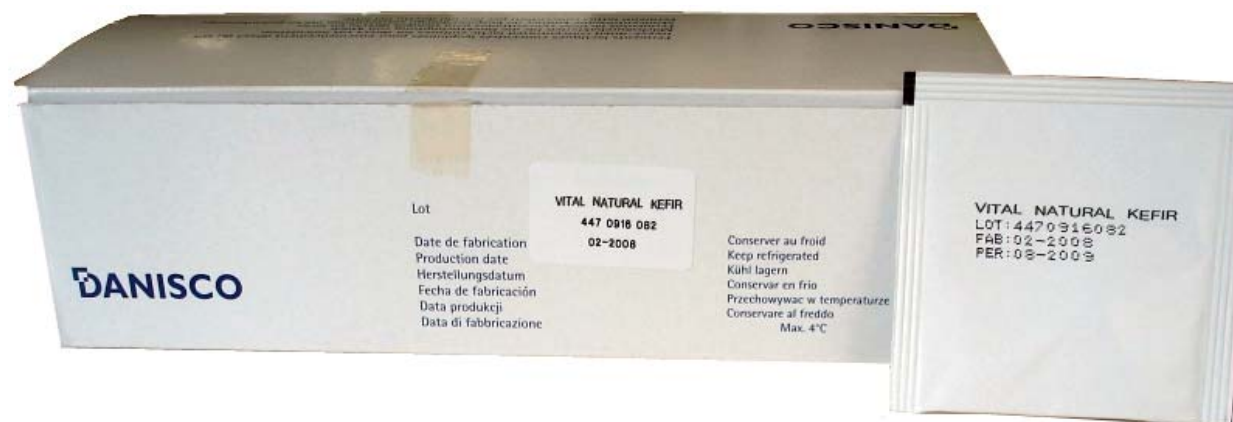
**DANISCO**

First you add knowledge...

1 torebka przeznaczona jest na 1 - 3 litry pełnotłustego lub półtłustego mleka różnego pochodzenia (krowie, kozie, sojowe). Wyjątek stanowi probiotyczny jogurt VITAL, który wymaga zaszczeplenia tylko 1 litra mleka, aby zapewnić właściwą koncentrację kultur probiotycznych.

Kultury VITAL są trwałe i stabilne w temperaturze pokojowej przez krótki okres podczas wysyłki. Jednak przez cały okres swojej przydatności (18 miesięcy od daty produkcji) wymagają przechowywania w warunkach chłodniczych w celu zapewnienia ich optymalnej aktywności.

Ze względu na jakość i bezpieczeństwo, nie jest zalecane stosowanie kultur VITAL w procesach przemysłowych.



# Linia produktów VITAL

VITAL to bakterie w torebkach do domowej produkcji produktów mleczarskich:

- kefir,
- jogurt naturalny,
- jogurt kremowy,
- jogurt probiotyczny.

<b>Wygoda</b>	Kultury VITAL są żywotne i wytrzymują nieprzyjazne warunki przechowywania. Umożliwiają uzyskanie jogurtu nawet bez jogurtownicy. Jednorazowa dawka w torebce gwarantuje łatwe przechowywanie i wykorzystanie do produkcji świeżego jogurtu w każdej chwili.
<b>Naturalny i domowy</b>	Kultury VITAL pozwalają na przygotowanie 100% naturalnych świeżych produktów mlecznych, w przeciwieństwie do produktów przemysłowych, których skład jest nieznan.
<b>Najwyższa jakość</b>	Kultury VITAL umożliwiają uzyskanie jogurtu o najwyższej jakości smaku i tekstury.
<b>Zdrowie i dobre samopoczucie</b>	Kultury VITAL są źródłem szlachetnych bakterii mleczarskich. Probiotyki i kefir są szczególnie dobrze znane ze względu na ich korzystne oddziaływanie zdrowotne oraz wzmocnienie immunologiczne.

# VITAL - gama produktów

- Gama złożona z 4 produktów odpowiadających trendom rynkowym
- Specjalnie dobrane kultury, aby uzyskać jogurty o najlepszym smaku i teksturze

	Szczepy		Dawkowanie
Jogurt naturalny VITAL	<i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus bulgaricus</i>	Tradycyjny oryginalny jogurt o delikatnym smaku.	1 torebka na 1÷3 l
Jogurt kremowy VITAL	<i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus bulgaricus</i>	Jogurt o bogatej kremowo-śmietankowej konsystencji i delikatnym smaku.	1 torebka na 1÷3 l
Jogurt probiotyczny VITAL	<i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus bulgaricus</i> , <i>Lactobacillus acidophilus</i> , <i>Bifidobacterium lactis</i>	Jogurt o gęstej konsystencji i wyraźnym smaku. Produkty probiotyczne, jako podstawa codziennej diety, przyczyniają się do zdrowego i prawidłowego funkcjonowania układu pokarmowego.	1 torebka na 1 l
Kefir VITAL	Grzybki kefirowe (zawierające drożdże kefirowe i <i>Leuconostoc subsp.</i> ), <i>Lactococcus lactis subsp.</i> , <i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus acidophilus</i>	Orzeźwiający, lekko musujący mleczny napój fermentowany o typowym smaku. Uważany za napój prozdrowotny w krajach regionu kaukaskiego.	1 torebka na 1÷3 l

# Jak przygotować jogurt w domu?

## Składniki

- 1 opakowanie kultur VITAL firmy Danisco przeznaczonych do wyrobu jogurtu
- 1 do 3 litrów mleka w przypadku jogurtu naturalnego (Natural) lub śmietankowego (Creamy) bądź 1 litr w przypadku jogurtu probiotycznego (Probiotic). Mleko może być krowie, kozie lub sojowe, o dowolnej zawartości tłuszczu.

Zaleca się podgrzanie mleka do temperatury lekko poniżej temperatury wrzenia w celu eliminacji mikroflory obcej. Nie dotyczy to mleka UHT (z uwagi na jego jałowość nie jest wymagane podgrzanie).

## Pomocne wskazówki

- Jogurtownica nie jest wymagana do przygotowania jogurtu w warunkach domowych. Zaleca się natomiast użycie termometru.
- W przypadku braku termometru, temperaturę mleka można sprawdzić palcem. Zanurzyć palec w mleku i jeśli uda się wytrzymać 10 sekund, oznacza to, że temperatura mleka jest właściwa.
- Przygotowanie jogurtu najlepiej rozpocząć wieczorem i zostawić go na całą noc. Następnego dnia rano jogurt będzie gotowy do spożycia jako pyszny i zdrowy posiłek.



## Instrukcja produkcji jogurtu krok po kroku

**DANISCO**

First you add knowledge...

- W czystym, szczelnie zamykanym naczyniu zmieszać 0,5 litra przegotowanego mleka z 0,5 litra mleka z lodówki. Mleko powinno osiągnąć temperaturę pomiędzy 43°C a 45°C, idealną dla delikatnego i smacznego jogurtu wysokiej jakości. W celu sprawdzenia temperatury mleka zaleca się użycie zwykłego termometru domowego. Jeżeli stosujesz jogurtownicę (termostatyczne naczynie do produkcji jogurtu), wystarczy wziąć mleko o temperaturze pokojowej.
- Otworzyć torebkę wybranej kultury Vital i jej zawartość dodać do mleka. Wymieszać starannie do całkowitego rozpuszczenia.
- Przykryć naczynie z mlekiem i zanurzyć je w łaźni wodnej lub umieścić w torbie izotermicznej. Utrzymywać w ciepłe przez minimum 6-8 godzin do uzyskania konsystencji jogurtu (przetrzywać go w ciepłej łaźni wodnej lub w specjalnej torbie izotermicznej).
- Jogurt jest gotowy i po schłodzeniu nadaje się do spożycia. Można przechowywać go w lodówce przez cały tydzień.



## Propozycje spożycia

Tak przygotowany jogurt będzie wspaniale smakował z następującymi dodatkami:

- z płatkami zbożowymi, owocami lub bakaliami,
- jako mleczny napój lub koktajl,
- jako pikantny sos, mleczny dip lub słony dressing,
- jako lody jogurtowe i składnik deserów,
- jako dodatek do ciastek, tortów czy chleba...



## O kefirze

→ Kefir to bardzo popularny mleczny napój fermentowany o unikalnych właściwościach znanych od wieków we Wschodniej i Środkowej Europie.

→ Kefir zawiera liczne szczepy szlachetnych i przyjaznych bakterii mlekowych oraz ogromną liczbę bioaktywnych składników, których nie znajdziemy w jogurcie. Kultury VITAL produkowane przez Danisco stanowią unikalny produkt zawierający naturalne liofilizowane ziarno kefirowe złożone z bakterii kwasu mlekowego i drożdży kefirowych. Gwarantują one charakterystyczny orzeźwiający i lekko musujący smak oraz zapewniają konsystencję tradycyjnego kefiru.

→ Przy regularnym spożywaniu kefiru symbioza bakterii i drożdży obecnych w kefirze przynosi wymierne korzyści zdrowotne.

Domowy kefir firmy Danisco ma najwyższą jakość i wywiera korzystny wpływ na zdrowie. Mieszkańcy Kaukazu od wieków regularnie spożywają kefir.

Długowieczność narodów kaukaskich oraz nie obserwowanie wielu współczesnych chorób cywilizacyjnych w tym regionie spowodowały, że kefir zyskał opinię “napoju stulatków”.



# Jak przygotować domowy kefir?

## Składniki:

- 1 saszetka kultur VITAL Kefir firmy Danisco
- 1 litr mleka (pełnotłuste lub półtłuste).

## Instrukcja sporządzenia kefiru

1. Wlać 1 litr mleka do rondla i ogrzewać je lekko poniżej temperatury wrzenia w celu eliminacji mikroflory obcej. Następnie wystudzić mleko do temperatury 24°C - 26°C.
2. Dodać 1 torebkę lub tabletkę kultur Vital Kefir i wymieszać aż do całkowitego rozpuszczenia.
3. Przykryć mleko z rozpuszczonymi kulturami Vital Kefir i pozostawić w temperaturze pokojowej (20°C - 24°C) do uzyskania żądanej konsystencji kefiru. Nie mieszać. W takich warunkach, mleko zetnie się w ciągu 18-24 godzin od momentu dodania torebki lub tabletki kultur.
4. Wstawić kefir do lodówki na 12 godzin w celu jego schłodzenia.
5. Kefir jest gotowy do spożycia. Można go przechowywać w lodówce przez 3 dni.

## Propozycje spożycia

Tak przygotowany kefir jest znakomity bez dodatków, z owocami, do przygotowania słonych dressingów i sosów do sałatek, z chlebem, z ziemniakami (odświeżające i orzeźwiające danie w czasie upalnego lata), w połączeniu z innymi produktami lub daniami (naleśniki, racuchy)...



# Możliwe problemy i sposoby ich rozwiązania

Problem	Możliwa przyczyna	Co należy zrobić?
Jogurt lub Kefir jest zbyt rzadki	Temperatura fermentacji była zbyt niska. Czas fermentacji był za krótki Zahamowanie namnażania mikroorganizmów.	Należy mieć pewność, że podczas procesu sporządzania jogurtu lub kefiru stosujemy czysty sprzęt i przestrzegamy zasad higieny. Należy mieć także pewność, że dokładnie przestrzegamy instrukcji dotyczącej zalecanej temperatury i czasu fermentacji. Przed zaszczepieniem mleka można dodać kilka łyżek mleka w proszku.
Kefir ma zbyt kwaśny smak	Temperatura fermentacji była za wysoka, i bakterie kwasu mlekowego rosły szybciej niż drożdże kefirowe, produkując większą ilość kwasu mlekowego i hamując uwalnianie dwutlenku węgla.	Przestrzegaj instrukcji odnośnie temperatury fermentacji. Stosuj termometr, jeśli jest to konieczne.
Jogurt ma zbyt kwaśny smak	Mleko było fermentowane zbyt długo i stężeniu kwasu mlekowego było zbyt wysokie.	Przestrzegaj instrukcji odnośnie temperatury i czasu fermentacji.

## Gdzie kupić kefir VITAL?

**DANISCO**  
First you add knowledge...

→ Dystrybutor:

Agrovis Sp. J

Markajmy 6

11-100 Lidzbark Warmiński

tel. +089 767 43 93

[www.agrovis.eu](http://www.agrovis.eu)



“Sam zrób swój świeży jogurt w prosty sposób!”