

- Enthält viele lebende Bakterien
- Enthält ein ayurvedisches Kräuteraroma
- Natürlich ohne Zusatzstoffe
- Ohne Konservierungsstoffe
- Hohe Anzahl an gesundheitsfördernden Stoffen (laut DGE)



Anwendung

ZUBEREITUNG NUR IM FITLINE JOGHURTBEREITER:

Aus 1 Beutel FitLine „Feel Good Yoghurt“ (à 50,5g) und 1 Liter entrahmter Milch (0,3% Fett, Raumtemperatur ca. 20°C) ergeben sich 5 Portionen.

1. Innenbehälter zur Hälfte mit entrahmter Milch befüllen, Beutelinhalt „Pro-B-4 Joghurt“ hinzugeben.
2. Mit einem Schneebesen gründlich umrühren bis das Pulver komplett aufgelöst ist.
3. Restliche Milch hinzufügen (ergibt ca. 1 Liter), gründlich umrühren.
4. Deckel Innenbehälter aufsetzen, dabei möglichst viel Luft herausdrücken.
5. Kochendes Wasser in den Aussenbehälter bis zur Oberkante der Auflagen für den Innenbehälter gießen.
6. Innenbehälter einsetzen.
7. Deckel des Aussenbehälters aufsetzen und ca. 10 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen; kürzere Reifezeit bewirkt milderen Geschmack, längere Reifezeit bewirkt stärkere Säuerung.
8. Zur Nachreifung und Kühlung den fertigen "Feel Good Yoghurt" mehrere Stunden in den Kühlschrank stellen, wo er maximal 5 Tage aufbewahrt werden kann. Optimal in Kombination mit FitLine Basics.

VERZEHREMPFEHLUNG: 200 ml des verzehrfertigen Produktes pro Tag.

