

# LaBiDa Joghurtkulturen

Gesundheit & Ernährung



- für die Joghurtherstellung
- gefriergetrocknete Mikroorganismenkultur

LaBiDa ist eine gefriergetrocknete Mikroorganismenkultur zur Herstellung von selbst gemachtem Joghurt. LaBiDa besteht aus drei verschiedenen Milchsäurebakterien: Lactobacillus acidophilus und Bifidobacterium lactis (probiotische Milchsäurebakterien) sowie Streptococcus thermophilus (technischer Keim, der den Joghurt cremig macht). Schon eine Messerspitze LaBiDa reicht, um einen Liter herrlich leckeren, probiotischen Joghurt selber herzustellen.

Weitere Information zu unserem Thema Joghurt, Quark und Co. finden Sie auch unter [www.joghurtselbstgemacht.de](http://www.joghurtselbstgemacht.de)

## Inhaltsstoffe

Lactobacillus acidophilus

Streptococcus thermophilus

Bifidobacterium

Kann Spuren von **Milch (Laktose)** enthalten.

## Anwendungs- und Dosierhinweise

Dosierung: 1 kleine Messerspitze auf 1 Liter Milch.

Ein Beutel á 2 g ist ausreichend für mindestens 20 Liter milden Joghurt.

## Preise

Die Preise beinhalten 7% Mehrwertsteuer.

Grösse/Farbe	Artikelnummer	EAN	PZN	Preis	Grundpreis
2 g	002211039	4260175415948	07503431	5,45€ ( per 100g = 272,50 € )	
3 x 2 g	002211049	4260175412213	01395265	14,95€ ( per 100g = 249,16 € )	