

CULTURE DE KÉFIR PROBIOTIQUE



Le KÉFIR, une découverte. Laissez-vous séduire!

Le kéfir est réputé pour ses nombreuses vertus pour la **santé**. Les recherches scientifiques actuelles démontrent sans conteste les **diverses propriétés** de cet aliment **traditionnel**.

Faire un kéfir **Yogotherm** maison vous assure que le produit contient des cultures probiotiques vivantes et actives qui contribuent à **vos** **santé** et à **vos** **bien-être**.

À l'aide des ferments **Yogotherm**, prendre soin de sa santé n'aura jamais été aussi facile, rapide et délicieux!



► Facile comme 1-2-3!

<p>1</p> <p>CHAUFFER</p> <p>Chauffer 1 à 2 L de lait* jusqu'à 80-82 °C (176-180 °F) et laisser refroidir jusqu'à 22-25 °C (72-77 °F).</p>	<p>2</p> <p>PRÉPARER</p> <p>Ajouter le contenu de l'enveloppe au lait et bien mélanger. Ajouter le tout à la yaourtière. Laisser reposer de 16 à 20 heures à la température ambiante. Une fois prêt, réfrigérer.</p>	<p>3</p> <p>SERVIR</p> <p>Déguster ou utiliser dans vos recettes préférées. Garder réfrigéré.</p>
---	--	---

*Pour plus d'informations sur le type de lait à utiliser, svp visitez notre site web à www.yogotherm.com



INGRÉDIENTS
— 100% —
NATURELS

- SANS SOJA
- SANS GLUTEN
- SANS GÉLATINE
- SANS AGENTS DE CONSERVATION
- SANS COLORANTS AJOUTÉS

Découvrez l'art de transformer le lait avec nos autres cultures!



Suivez-nous sur les réseaux sociaux!



www.yogotherm.com