GEDROOGDE MELK KEFIR KORRELS NL

Ingrediënten:
gedehydrateerde melkkefirkorrels uit biologische productie.

ACTIVEREN:
1. Voeg de korrels toe aan 100ml melk. **2.** Fermenteer (20-24 ° C) gedurende 24 uur. Na 12 uur voorzichtig roeren. **3.** Na 24 uur zeven met fijnmazige zeef en de korrels wassen met lauw water. **4.** Herhaal 5-7 keer. Begin met het gebruik van 200 ml melk wanneer korrels activiteit vertonen (verzuren, indikken). **5.** Zodra de melk fermenteert tot kefir, zijn de korrels klaar voor gebruik.

MELK KEFIR RECEPT:
1. Geactiveerde melkkefir korrels **2.** 600ml melk

Voeg melkkefirkorrels toe aan de melk en dek af. Ferment gedurende 24 uur (20-24°C). Zeef de kefir en gebruik de korrels voor de volgende batch. Melkkefir is klaar om te worden geconsumeerd. Zet de melkkefir voor consumptie in de koelkast voor maximaal 48 uur. **Gedehydrateerde melkkefirkorrels kunnen kleiner van formaat zijn. Het is beter om de eerste paar weken een fijner gaas te gebruiken voor het zeven, totdat de korrels groeien.*

(!) De korrels kunnen in hun ongeopende verpakking tot 12 maanden bewaard worden op een koele, droge plaats. (!) Na opening direct gebruiken.
(!) Alle gefermenteerde voedingsmiddelen kunnen sporen van alcohol en histamine bevatten. Als u melkkefir voor kinderen, moeders die borstvoeding geven of zwangere vrouwen bereidt, vraag dan medisch advies vóór gebruik. (!) Het product bevat melk.

GEDROOGDE MELK KEFIR KORRELS NL
Ingrediënten: gedehydrateerde melkkefirkorrels uit biologische productie.
ACTIVEREN: 1. Voeg de korrels toe aan 100ml melk. 2. Fermenteer (20-24 ° C) gedurende 24 uur. Na 12 uur voorzichtig roeren. 3. Na 24 uur zeven met fijnmazige zeef en de korrels wassen met lauw water. 4. Herhaal 5-7 keer. Begin met het gebruik van 200 ml melk wanneer korrels activiteit vertonen (verzuren, indikken). 5. Zodra de melk fermenteert tot kefir, zijn de korrels klaar voor gebruik.
MELK KEFIR RECEPT: 1. Geactiveerde melkkefir korrels 2. 600ml melk
Voeg melkkefirkorrels toe aan de melk en dek af. Ferment gedurende 24 uur (20-24°C). Zeef de kefir en gebruik de korrels voor de volgende batch. Melkkefir is klaar om te worden geconsumeerd. Zet de melkkefir voor consumptie in de koelkast voor maximaal 48 uur. *Gedehydrateerde melkkefirkorrels kunnen kleiner van formaat zijn. Het is beter om de eerste paar weken een fijner gaas te gebruiken voor het zeven, totdat de korrels groeien.
(!) De korrels kunnen in hun ongeopende verpakking tot 12 maanden bewaard worden op een koele, droge plaats. (!) Na opening direct gebruiken. (!) Alle gefermenteerde voedingsmiddelen kunnen sporen van alcohol en histamine bevatten. Als u melkkefir voor kinderen, moeders die borstvoeding geven of zwangere vrouwen bereidt, vraag dan medisch advies vóór gebruik. (!) Het product bevat melk.

GEDROOGDE MELK KEFIR KORRELS NL
Ingrediënten: gedehydrateerde melkkefirkorrels uit biologische productie.
ACTIVEREN: 1. Voeg de korrels toe aan 100ml melk. 2. Fermenteer (20-24 ° C) gedurende 24 uur. Na 12 uur voorzichtig roeren. 3. Na 24 uur zeven met fijnmazige zeef en de korrels wassen met lauw water. 4. Herhaal 5-7 keer. Begin met het gebruik van 200 ml melk wanneer korrels activiteit vertonen (verzuren, indikken). 5. Zodra de melk fermenteert tot kefir, zijn de korrels klaar voor gebruik.
MELK KEFIR RECEPT: 1. Geactiveerde melkkefir korrels 2. 600ml melk
Voeg melkkefirkorrels toe aan de melk en dek af. Ferment gedurende 24 uur (20-24°C). Zeef de kefir en gebruik de korrels voor de volgende batch. Melkkefir is klaar om te worden geconsumeerd. Zet de melkkefir voor consumptie in de koelkast voor maximaal 48 uur. *Gedehydrateerde melkkefirkorrels kunnen kleiner van formaat zijn. Het is beter om de eerste paar weken een fijner gaas te gebruiken voor het zeven, totdat de korrels groeien.
(!) De korrels kunnen in hun ongeopende verpakking tot 12 maanden bewaard worden op een koele, droge plaats. (!) Na opening direct gebruiken. (!) Alle gefermenteerde voedingsmiddelen kunnen sporen van alcohol en histamine bevatten. Als u melkkefir voor kinderen, moeders die borstvoeding geven of zwangere vrouwen bereidt, vraag dan medisch advies vóór gebruik. (!) Het product bevat melk.

GEDROOGDE MELK KEFIR KORRELS NL
Ingrediënten: gedehydrateerde melkkefirkorrels uit biologische productie.
ACTIVEREN: 1. Voeg de korrels toe aan 100ml melk. 2. Fermenteer (20-24 ° C) gedurende 24 uur. Na 12 uur voorzichtig roeren. 3. Na 24 uur zeven met fijnmazige zeef en de korrels wassen met lauw water. 4. Herhaal 5-7 keer. Begin met het gebruik van 200 ml melk wanneer korrels activiteit vertonen (verzuren, indikken). 5. Zodra de melk fermenteert tot kefir, zijn de korrels klaar voor gebruik.
MELK KEFIR RECEPT: 1. Geactiveerde melkkefir korrels 2. 600ml melk
Voeg melkkefirkorrels toe aan de melk en dek af. Ferment gedurende 24 uur (20-24°C). Zeef de kefir en gebruik de korrels voor de volgende batch. Melkkefir is klaar om te worden geconsumeerd. Zet de melkkefir voor consumptie in de koelkast voor maximaal 48 uur. *Gedehydrateerde melkkefirkorrels kunnen kleiner van formaat zijn. Het is beter om de eerste paar weken een fijner gaas te gebruiken voor het zeven, totdat de korrels groeien.
(!) De korrels kunnen in hun ongeopende verpakking tot 12 maanden bewaard worden op een koele, droge plaats. (!) Na opening direct gebruiken. (!) Alle gefermenteerde voedingsmiddelen kunnen sporen van alcohol en histamine bevatten. Als u melkkefir voor kinderen, moeders die borstvoeding geven of zwangere vrouwen bereidt, vraag dan medisch advies vóór gebruik. (!) Het product bevat melk.

GEDROOGDE MELK KEFIR KORRELS NL
Ingrediënten: gedehydrateerde melkkefirkorrels uit biologische productie.
ACTIVEREN: 1. Voeg de korrels toe aan 100ml melk. 2. Fermenteer (20-24 ° C) gedurende 24 uur. Na 12 uur voorzichtig roeren. 3. Na 24 uur zeven met fijnmazige zeef en de korrels wassen met lauw water. 4. Herhaal 5-7 keer. Begin met het gebruik van 200 ml melk wanneer korrels activiteit vertonen (verzuren, indikken). 5. Zodra de melk fermenteert tot kefir, zijn de korrels klaar voor gebruik.
MELK KEFIR RECEPT: 1. Geactiveerde melkkefir korrels 2. 600ml melk
Voeg melkkefirkorrels toe aan de melk en dek af. Ferment gedurende 24 uur (20-24°C). Zeef de kefir en gebruik de korrels voor de volgende batch. Melkkefir is klaar om te worden geconsumeerd. Zet de melkkefir voor consumptie in de koelkast voor maximaal 48 uur. *Gedehydrateerde melkkefirkorrels kunnen kleiner van formaat zijn. Het is beter om de eerste paar weken een fijner gaas te gebruiken voor het zeven, totdat de korrels groeien.
(!) De korrels kunnen in hun ongeopende verpakking tot 12 maanden bewaard worden op een koele, droge plaats. (!) Na opening direct gebruiken. (!) Alle gefermenteerde voedingsmiddelen kunnen sporen van alcohol en histamine bevatten. Als u melkkefir voor kinderen, moeders die borstvoeding geven of zwangere vrouwen bereidt, vraag dan medisch advies vóór gebruik. (!) Het product bevat melk.

GEDROOGDE MELK KEFIR KORRELS NL
Ingrediënten: gedehydrateerde melkkefirkorrels uit biologische productie.
ACTIVEREN: 1. Voeg de korrels toe aan 100ml melk. 2. Fermenteer (20-24 ° C) gedurende 24 uur. Na 12 uur voorzichtig roeren. 3. Na 24 uur zeven met fijnmazige zeef en de korrels wassen met lauw water. 4. Herhaal 5-7 keer. Begin met het gebruik van 200 ml melk wanneer korrels activiteit vertonen (verzuren, indikken). 5. Zodra de melk fermenteert tot kefir, zijn de korrels klaar voor gebruik.
MELK KEFIR RECEPT: 1. Geactiveerde melkkefir korrels 2. 600ml melk
Voeg melkkefirkorrels toe aan de melk en dek af. Ferment gedurende 24 uur (20-24°C). Zeef de kefir en gebruik de korrels voor de volgende batch. Melkkefir is klaar om te worden geconsumeerd. Zet de melkkefir voor consumptie in de koelkast voor maximaal 48 uur. *Gedehydrateerde melkkefirkorrels kunnen kleiner van formaat zijn. Het is beter om de eerste paar weken een fijner gaas te gebruiken voor het zeven, totdat de korrels groeien.
(!) De korrels kunnen in hun ongeopende verpakking tot 12 maanden bewaard worden op een koele, droge plaats. (!) Na opening direct gebruiken. (!) Alle gefermenteerde voedingsmiddelen kunnen sporen van alcohol en histamine bevatten. Als u melkkefir voor kinderen, moeders die borstvoeding geven of zwangere vrouwen bereidt, vraag dan medisch advies vóór gebruik. (!) Het product bevat melk.

GEDROOGDE MELK KEFIR KORRELS NL
Ingrediënten: gedehydrateerde melkkefirkorrels uit biologische productie.
ACTIVEREN: 1. Voeg de korrels toe aan 100ml melk. 2. Fermenteer (20-24 ° C) gedurende 24 uur. Na 12 uur voorzichtig roeren. 3. Na 24 uur zeven met fijnmazige zeef en de korrels wassen met lauw water. 4. Herhaal 5-7 keer. Begin met het gebruik van 200 ml melk wanneer korrels activiteit vertonen (verzuren, indikken). 5. Zodra de melk fermenteert tot kefir, zijn de korrels klaar voor gebruik.
MELK KEFIR RECEPT: 1. Geactiveerde melkkefir korrels 2. 600ml melk
Voeg melkkefirkorrels toe aan de melk en dek af. Ferment gedurende 24 uur (20-24°C). Zeef de kefir en gebruik de korrels voor de volgende batch. Melkkefir is klaar om te worden geconsumeerd. Zet de melkkefir voor consumptie in de koelkast voor maximaal 48 uur. *Gedehydrateerde melkkefirkorrels kunnen kleiner van formaat zijn. Het is beter om de eerste paar weken een fijner gaas te gebruiken voor het zeven, totdat de korrels groeien.
(!) De korrels kunnen in hun ongeopende verpakking tot 12 maanden bewaard worden op een koele, droge plaats. (!) Na opening direct gebruiken. (!) Alle gefermenteerde voedingsmiddelen kunnen sporen van alcohol en histamine bevatten. Als u melkkefir voor kinderen, moeders die borstvoeding geven of zwangere vrouwen bereidt, vraag dan medisch advies vóór gebruik. (!) Het product bevat melk.

GEDROOGDE MELK KEFIR KORRELS NL
Ingrediënten: gedehydrateerde melkkefirkorrels uit biologische productie.
ACTIVEREN: 1. Voeg de korrels toe aan 100ml melk. 2. Fermenteer (20-24 ° C) gedurende 24 uur. Na 12 uur voorzichtig roeren. 3. Na 24 uur zeven met fijnmazige zeef en de korrels wassen met lauw water. 4. Herhaal 5-7 keer. Begin met het gebruik van 200 ml melk wanneer korrels activiteit vertonen (verzuren, indikken). 5. Zodra de melk fermenteert tot kefir, zijn de korrels klaar voor gebruik.
MELK KEFIR RECEPT: 1. Geactiveerde melkkefir korrels 2. 600ml melk
Voeg melkkefirkorrels toe aan de melk en dek af. Ferment gedurende 24 uur (20-24°C). Zeef de kefir en gebruik de korrels voor de volgende batch. Melkkefir is klaar om te worden geconsumeerd. Zet de melkkefir voor consumptie in de koelkast voor maximaal 48 uur. *Gedehydrateerde melkkefirkorrels kunnen kleiner van formaat zijn. Het is beter om de eerste paar weken een fijner gaas te gebruiken voor het zeven, totdat de korrels groeien.
(!) De korrels kunnen in hun ongeopende verpakking tot 12 maanden bewaard worden op een koele, droge plaats. (!) Na opening direct gebruiken. (!) Alle gefermenteerde voedingsmiddelen kunnen sporen van alcohol en histamine bevatten. Als u melkkefir voor kinderen, moeders die borstvoeding geven of zwangere vrouwen bereidt, vraag dan medisch advies vóór gebruik. (!) Het product bevat melk.