aroki

Sentirse bien

¡Hagamos kéfir de agua!

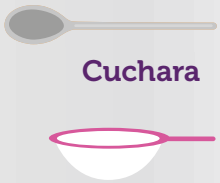
¿Qué contiene nuestro kit?

Frasco Fermentador

Frasco 1L para Kéfir de agua

2Kg Azúcar

Búlgaros



Cuchara

Colador de plástico

Embudo

¡Atención a esto!

Una vez recibido el KIT realice el procedimiento en menos de **24 hrs.** Pasado ese tiempo los búlgaros pueden morir.

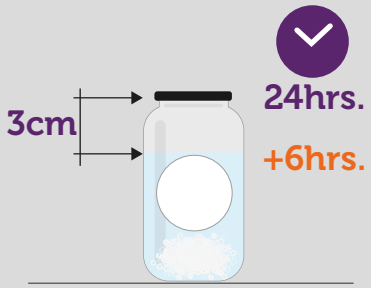
NO usar utensilios ni envases de **METAL.**

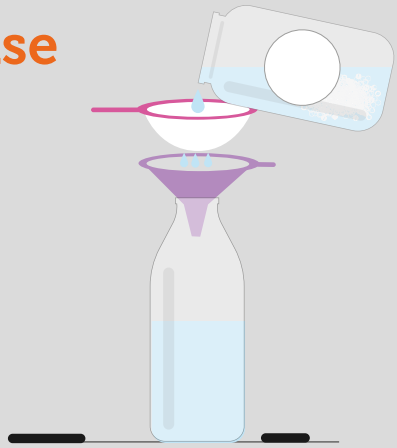
Utilizar solo agua mineral sin gas o purificada. **¡JAMÁS DEL GRIFO!**

JAMÁS poner los búlgaros en el refri. Consérvalos en el lugar más cálido de la casa. Temperatura ideal **25 º - 28º**

La cuchara y los coladores deben ser de uso exclusivo para las elaboraciones del producto.

Para el Kéfir de Agua Base
1ra Fermentación





1.

Diluir en su totalidad 3 cucharadas soperas de azúcar en 700cc de agua a temperatura ambiente, dentro del frasco fermentador.
Luego verter los búlgaros y cerrar con la tapa.

2.

Guardar en el lugar más cálido y oscuro de la casa durante 24 hrs. aproximadamente.
Luego probar el agua con una cucharita, si la siente muy dulce, dejar reposar 6 hrs. más.

3.

El indicador de que el producto estará óptimo es cuando su dulzor es mínimo o ninguno.
Colar con la ayuda de un embudo dentro de la botella de agua de kéfir.
Tapar y refrigerar.

Los búlgaros restantes en el colador, devolverlos al frasco fermentador.

Si quieres saborizar y gasificar
2da Fermentación

4.

Una vez colado (paso 3) antes de refrigerar, agregar a los 700cc obtenidos 100cc de jugo de fruta natural.
Tapar y dejar reposar en lugar cálido y oscuro.

5.

Después de 24hrs. observar el nivel de fermentación: si hay burbujas puede refrigerar, de lo contrario observar durante 24hrs más hasta obtener burbujas.

Puede usar jugo de frutas naturales o las frutas troceadas.

Cada semana pesar los búlgaros para mantener la proporción correcta: **3 cdas.soperas de búlgaros / 700cc de agua.**