



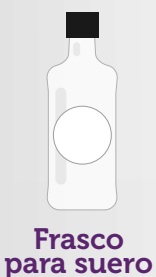
**aroki**  
*Sentirse bien*

# ¡Hagamos yogurt de pajaritos!

## ¿Qué contiene nuestro kit?



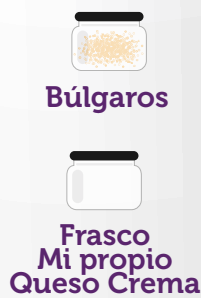
Frasco Fermentador



Frasco para suero



2 Frascos Mi propio Yogurt



Búlgaros

Frasco Mi propio Queso Crema



Colador de plástico



Colador de tela



Tela



Cuchara



2 Elásticos

## ¡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.**

Debe tener al menos **700cc** de leche (de vaca o de cabra) a temperatura ambiente.

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

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

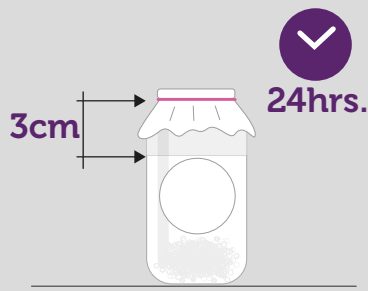
## Para el Yogurt Clásico



1.

Echar todo el contenido de búlgaros en el frasco fermentador.

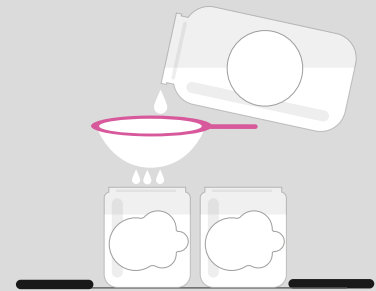
Luego echar los 700cc de leche y revolver suavemente con la cuchara.



2.

Tapar con tela y asegurar con elásticos en la boca del frasco.

Colocar el frasco en lugar oscuro durante 24hrs.



3.

Colar el contenido con el colador plástico y verterlo en el frasco para Mi propio yogurt, removiendo suavemente hasta escurrir completamente. Refrigerar el producto.

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

## Para el Yogurt Cremoso



Luego de haberlo colado (paso 3 yogurt clásico), volver a colar con el colador de tela y destilar el suero en el recipiente de 1L durante 4hrs. Quedando dentro del colador el yogurt cremoso. Envasar dentro del frasco para Mi propio yogurt.

## Para el Queso Crema



Realizar el proceso del yogurt cremoso pero dejar destilar durante 24hrs.

**Envasar el suero en el frasco que trae el Kit.**

Debe contar con 2 recipientes de cristal o plásticos de 1L para el envasado del suero.

El lavado del colador de tela debe ser solo con **agua caliente**, abundante y **sin detergente**.

Cada semana pesar los búlgaros para mantener la proporción correcta: **100g búlgaros / 700cc de leche.**