

Produktinformation

KEFIR-PILZ

Hinweise:

Nicht einfrieren. Keine Metallgegenstände benutzen. Direkte Sonneneinstrahlung oder grelles Licht meiden. Keine Kondensmilch verwenden.

V-0005

Produktbeschreibung:

Kefir oder Kephir ist ein dickflüssiges Sauermilchprodukt mit buttermilchartigem Geruch und einem geringen Gehalt an Kohlensäure und Alkohol, der ursprünglich aus der Kaukasus-Region stammt. Er entsteht durch einen Gärungsprozess bei einer Temperatur von ca. 13 – 20 ° Celsius von Milch mit Kefirpilzen, an dem neben Milchsäurebakterien auch Hefen beteiligt sind.

Die Zubereitung Des Kefir:

Erste Zubereitung: Im gelieferten Kunststoffbehältnis befindet sich der Kefirpilz und eine Ansatzflüssigkeit (Milch). Durch Abseihen der Ansatzflüssigkeit durch ein Kunststoffsieb wird der Kefirpilz gewonnen. Die Flüssigkeit wird verworfen und der Pilz mit lauwarmen Wasser gewaschen. Somit steht er zur Zubereitung von Kefir bereit.

Für die Zubereitung benötigt man einen luftdichtverschlossenen Behälter (Einmach- oder Gurkenglas mit Deckel). Es sollte Kuhmilch mit normalen Fettgehalt, die zuvor abgekocht und auf 20 Grad abgekühlt ist verwendet werden, sonst wird der Kefirpilz zerstört. Auf einen halben Liter Milch gibt man im Winter die gesamte Kefirpilzmenge, im Sommer die Hälfte. Befüllen Sie das letzte Drittel des Behältnisses bitte nicht, damit der Kefir gut geschüttelt werden kann. Außerdem entsteht durch den Gärungsprozess CO₂. Nach ca. 12 – 24 Stunden bei Raumtemperatur sollte der Kefir fertig sein. Da es sich allerdings um einen lebenden Organismus handelt, kann die Zubereitungszeit auch 72 Stunden betragen. Kefir wird in der Flasche dick und fließt nicht, daher empfehlen wir den fertigen Kefir kräftig zu schütteln. Anschließend sollte das Ansatzgefäß vorsichtig geöffnet werden, dabei ist ein lautes zischen zu hören wobei CO₂ entweicht. Auch oben auf schwimmendes Wasser stellt keinen Qualitätsmangel dar und sollte einfach verworfen werden. Der fertige Kefir wird nun durch ein Kunststoffsieb in ein geeignetes Aufbewahrungsbehältnis gegossen. Zurück bleibt der Kefirpilz, welcher mit lauwarmen Wasser abgespült werden sollte und nun für einen Neuansatz zur Verfügung steht. Der Kefir (Getränk) sollte gekühlt aufbewahrt und nach Belieben, am besten innerhalb von 24 Stunden, verzehrt werden. Sollte dies nicht möglich sein, ist er wie frische Milch zu lagern.

Vertrieb Österreich: Telefon: +43 3572 869 96
GALL-Pharma GmbH Email: gallpharma@gall.co.at
A-8750 Judenburg www.gall.co.at

Vertrieb Deutschland: Telefon: +49 4761 92 56 -0
HECHT Pharma GmbH Email: info@hecht-pharma.de
D-27432 Bremervörde www.hecht-pharma.de



Der Kefirpilz sollte alle 8 bis 10 Tage in 13 bis 15 Grad warmen Wasser gebadet werden, damit sich die alte Milch vollständig löst. Nach abseihen des Pilzes im Kunststoffsieb steht er zur nächsten Kefir Gewinnung zur Verfügung.

Allgemeine Hinweise:

Zur Herstellung von veganem Kefir können Sie Kokos-, Mandel- oder Sojamilch verwenden.

Lagerhinweise:

1. Großhandel/Apotheken/Drogerien/Transport: Kühlschrank 8 – 12°C
2. Endverbraucher:
 - a. Zubereitung des Kefirs: Raumtemperatur
 - b. Aufbewahrung des fertigen Kefirs: Kühlschrank, wie Milch
 - c. Bei längerer Lagerdauer (z.B. Urlaub): Kühlschrank in 1 – 1,5 Liter Milch bei 8 – 12°C

Kefir-Pilz ist in folgenden Größen erhältlich:

EAN	Inhalt
90 08124 00320 5	1 St

Diese Information ist ausschließlich für Fachpersonal bestimmt!

Vertrieb Österreich:
Gall-Pharma GmbH
A-8750 Judenburg

Telefon: +43 3572 869 96
Email: gallpharma@gall.co.at
www.gall.co.at

Vertrieb Deutschland:
HECHT Pharma GmbH
D-27432 Bremervörde

Telefon: +49 4761 92 56 -0
Email: info@hecht-pharma.de
www.hecht-pharma.de

