

Product specifications

date:01/09/2020

Versie: H.001

Art. No. 190370.							
NAT ALI							
Bio Ferment voor dessert en yoghurt met bifidus 2 x 6 g							
Dessert fermenté pour yaourt au bifidus 2 x 6 g bio							
intrastat		35071000					
Herkomst/ Origine/ Origin		Frankrijk / France					
Ingrediënten/ Ingredients/ Ingrédients		Magere <u>MELK</u>poeder *, Bifidobacterium lactis, Streptococcus thermophilus, Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus. * Product van biologische landbouw. De onderstreepte informatie is bedoeld voor mensen met intolerantie of allergieën. Poudre de <u>LAIT</u> écrémé*, Bifidobacterium lactis, Streptococcus thermophilus, Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus. * Produit issu de l'Agriculture Biologique. Les informations soulignées sont destinées aux personnes intolérantes ou allergiques. Skimmed <u>MILK</u> powder *, Bifidobacterium lactis, Streptococcus thermophilus, Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus. * Product from Organic Farming. The underlined information is intended for people with intolerance or allergies.					
Nutritionele waarden/ Valeurs nutritives/ Nutritive value		Energie/ énergie/ energy		1341 kJ/316 kcal			
		Eiwitten/ protéine/ protein		30 g			
		Koolhydraten/ glucides/ carbohydrates		46 g			
		- Suiker/ sucre/ sugar		46 g			
		Vetten/ graisse/ fat		1.3 g			
		- Verzadigd/ saturées/ saturated		<0.1 g			
		Zout/ sel/ salt		1.2 g			
Allergenen/ allergènes/ allergens			Granen/ Grain/ Cereal (gluten)	-		Noten/ Noix/ Nuts	-
			Schaaldieren/ Crustacées/ Crustaceans	-		Selderij/ Céleri/ Celery	-
			Ei/ Oeuf/ Egg	-		Mosterd/ Moutarde/ Mustard	-
			Vis/ Poisson/ Fish	-		Sesam/ Sésame/ Sesame	-
			Aardnoten (pinda's)/ Arachide/ Peanuts	-		Zwaveldioxide en sulfieten/ sulfite/ sulphites (E220- E228)*	-
			Soja/ Soja/ Soy	-		Lupine/ Lupin/ Lupin	-
			Melk/ Lait/ Milk	+		Weekdieren/ Mollusques/ Molluscs	-
- :Niet aanwezig/ ne contient pas/ not present - +:aanwezig/ contient/ present - ? : mogelijk sporen aanwezig/ des traces peuvent être présentes/ traces may be present							



HYGIENA NV/SA
Europark Zuid 6G
9100 Sint-Niklaas
Tel: 03/780.53.00
Fax: 03/778.14.13
Mail: info@hygiena.be
www.hygiena.be

Product specifications

date:01/09/2020

Versie: H.001

Productomschrijving / description du produit/ product description	Om te profiteren van een positief effect op uw darmflora is het aan te raden om dagelijks tussen de 1 en 5 miljard probiotische bacteriën te consumeren. SACHET 2 DOSES // 1 dosis = 4 desserts van 125 ml Product dat kan worden getransplanteerd om maximaal 40 desserts te maken. Pour bénéficier d'un effet positif sur votre flore intestinale, il est recommandé de consommer quotidiennement une dose comprise entre 1 et 5 milliards de bactéries probiotiques. SACHET 2 DOSES // 1 dose = 4 desserts de 125 ml Produit pouvant être repiqué pour obtenir jusqu'à 40 desserts. To benefit from a positive effect on your intestinal flora, it is recommended to consume a daily dose of between 1 and 5 billion probiotic bacteria. 2 SACHET BAGS // 1 dose = 4 desserts of 125 ml Product that can be transplanted to make up to 40 desserts.
Gebruik / Mise en oeuvre	Ingrediënten om toe te voegen: ½ L melk (voor één dosis in het sachet) Bereidingstijd: 2 min Gisting: gemiddeld 8 uur in een yoghurtmaker (raadpleeg de instructies van de fabrikant voor de incubatietijd afhankelijk van de yoghurtmaker) Gebruiksaanwijzing: Gebruik perfect schoon keukengerei. Los het gist op in 2 eetlepels melk en giet er geleidelijk de resterende melk bij. Voeg volgens uw recepten suiker, jam, aroma's toe... Giet in potten en zet gemiddeld 8 uur in de yoghurtmaker. Eenmaal klaar, zet in de koelkast en laat een paar uur afkoelen voordat je gaat eten. <i>* U kunt tot 5 keer het verkregen gefermenteerde dessert overplanten, onder voorbehoud van goede hygiëne- en gebruiksvoorwaarden: gebruik 1 pot van 125 ml gefermenteerd dessert voor 1 L melk. Omdat de Bifidobacterium lactis-stam niet opnieuw zaait, krijg je klassieke gefermenteerde desserts.</i> Ingrédients à ajouter : ½ L de lait (pour une dose du sachet) Temps de préparation : 2 min Fermentation : 8H en moyenne dans une yaourtière (se reporter à la notice du fabricant pour le temps d'incubation selon la yaourtière) Mode d'emploi : Utiliser des ustensiles parfaitement propres. Dissoudre le ferment dans 2 cuillères à soupe de lait puis verser petit à petit le restant de lait. Ajouter selon vos recettes, le sucre, la confiture, les arômes... Verser dans des pots et mettre en yaourtière 8H en moyenne. Une fois terminé, mettre au frais et laisser refroidir quelques heures avant de déguster. <i>*Vous pouvez repiquer jusqu'à 5 fois le dessert fermenté obtenu, sous réserve du respect de bonnes conditions d'hygiène et d'utilisation : utiliser 1 pot de 125 ml de dessert fermenté pour 1 L de lait. La souche Bifidobacterium lactis ne se réensemencant pas, vous obtiendrez des desserts fermentés classiques.</i> Ingredients to add: ½ L of milk (for one dose in the sachet) Preparation time: 2 min Fermentation: 8 hours on average in a yoghurt maker (refer to the manufacturer's instructions for the incubation time depending on the yogurt maker) Instructions for use: Use perfectly clean utensils. Dissolve the ferment in 2 tablespoons of milk then gradually pour in the remaining milk. Add according to your

