

Dessorador DE IOGURTE

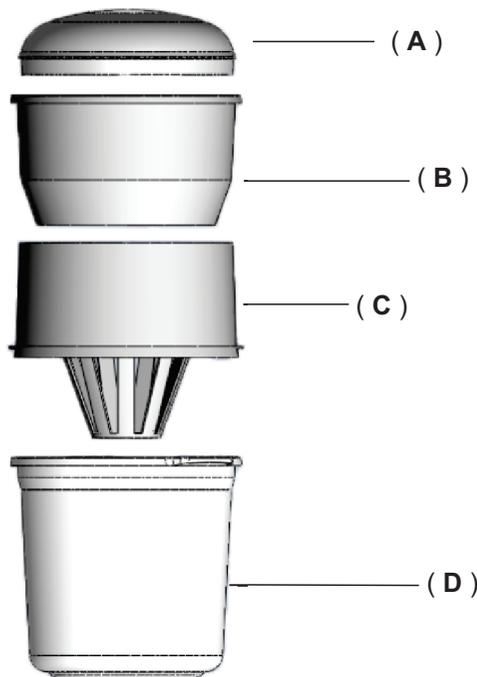
Introdução

O Dessorador foi desenvolvido para facilitar o preparo do Iogurte Grego Caseiro.

A sua função é filtrar o soro do iogurte (a parte líquida), para que obtenha o grego ou coalhada, que é o iogurte mais encorpado e cremoso, com menos açúcar, menos carboidratos e mais proteína em comparação com o iogurte regular.

Descrição Geral

- A Tampa
- B Suporte
- C Porta Filtro
- D Pote



Obs.: Usa Filtro de Papel nº 103 (Coador de café)

- **Rico em proteínas**

O iogurte grego pode ter 1,5 a 2 vezes mais proteínas que o iogurte comum, isso mantém a sensação de saciedade por mais tempo.

- **Fácil digestão**

Pelo fato do iogurte grego conter menos carboidratos do que o iogurte normal, ele tem menos lactose, que é o açúcar contido nos produtos lácteos que causa problemas digestivos em muita gente.

- **Versatilidade**

Iogurte grego poder ser usado em muitos pratos, tanto os salgados quanto os doces, devido a sua textura espessa e sabor rico, pode ser usado como um substituto para o creme de leite na cozinha.

- **Probióticos**

O iogurte grego, contém probióticos, que são microorganismos vivos. Essas bactérias ajudam a melhorar a função digestiva e o sistema imunológico, além de muitos outros benefícios para a saúde.

Curiosidade

O soro do iogurte que resta é rico em nutrientes, pobre em calorias e pode substituir o líquido em receitas como bolos, pães ou gelatinas com ótimos resultados.

É a partir desse soro que a indústria prepara o Whey Protein, suplemento protéico bastante utilizado por quem pratica exercícios.

Prepare o iogurte natural na Iogurteira Izumi conforme instrução.

Observação importante: você vai precisar de 1 coador de papel para café nº 103

Coloque o iogurte já pronto e resfriado no dessorador conforme segue:

Encaixe o porta filtro no pote. Atenção ao encaixe na aba.

Coloque o filtro de papel e encaixe o suporte.

Despeje o iogurte (capacidade de 1 litro), tampe o suporte e deixe drenando por 20 de minutos fora da geladeira, até o iogurte reduzir no nível do filtro de papel.

Retire o suporte, sobreponha a tampa e leve para dessorar na geladeira por 4 horas.

Quanto mais deixar escorrendo, mais encorpado o iogurte fica.

Retire o conteúdo, coloque em um recipiente fechado e guarde na geladeira

Está pronto o iogurte grego caseiro.

Agora é só misturar bem com uma colher para ficar bem homogêneo.

A textura do iogurte grego é imbatível, tem uma consistência suave e espessa.

Ele passa por um processo de drenagem para remover o soro do leite (Whey), e cria-se uma sensação gostosa de comer algo muito cremoso e suave.

Limpeza

Lavar a Tampa, o Suporte, o Porta Filtro, e Pote normalmente com água, sabão ou detergente.

Nunca use palhas de aço, agentes de limpeza abrasivos ou líquidos agressivos para limpar o aparelho.

Fig. 1

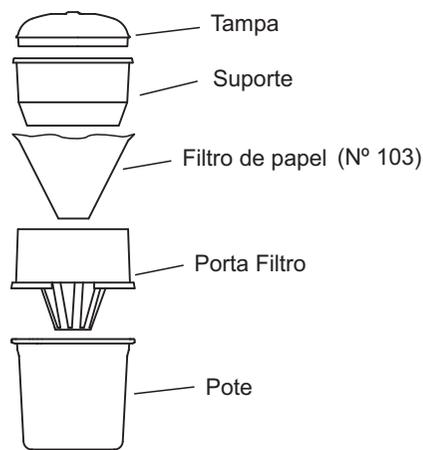


Fig. 2

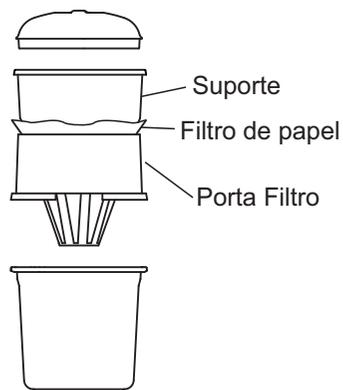
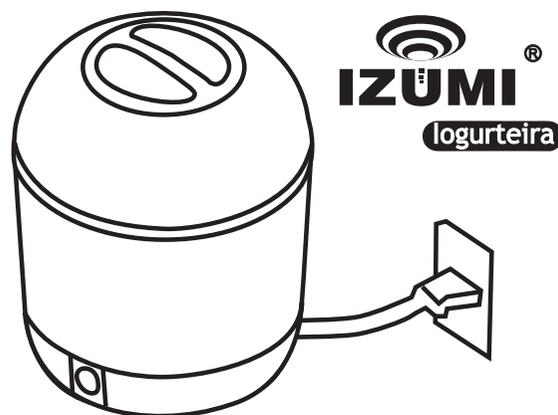


Fig. 3



logurteira Izumi é uma máquina de fazer iogurte, de uso doméstico.

Mais economia, praticidade e saúde no seu dia a dia.

Produz 1 litro de iogurte natural de modo simples, basta misturar o leite em temperatura ambiente, com fermento Bio Rich ou 1 copo de iogurte natural e ligar na tomada.

Combina muito bem com as mais diversas frutas, castanhas, cereais e legumes...

Dessorador de logurte

Capacidade do Pote: 1,0 Litro

Dimensões do Produto Embalado: 15,0 x 13,0 x 21,0 cm

Peso do Produto Embalado: 280 g

Material: Polipropileno - Livre de Bisfenol

Atendimento ao Consumidor



Izumi Indústria Eletrônica Ltda.

Av. Albert Einstein, 435 - Vila Iasi
Taboão da Serra - SP - Cep: 06780-110
CNPJ: 54.434.055/0001-39
Tel: (11) 2899-3800
E-mail: sac@izumi.com.br

Site www.izumi.com.br

@izumiindustria

Izumi Industria