

Dessorador de Iogurte

Descrição do Produto

Modo de utilização

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 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.

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.

Benefícios do Iogurte Grego

• 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.

Figura 1

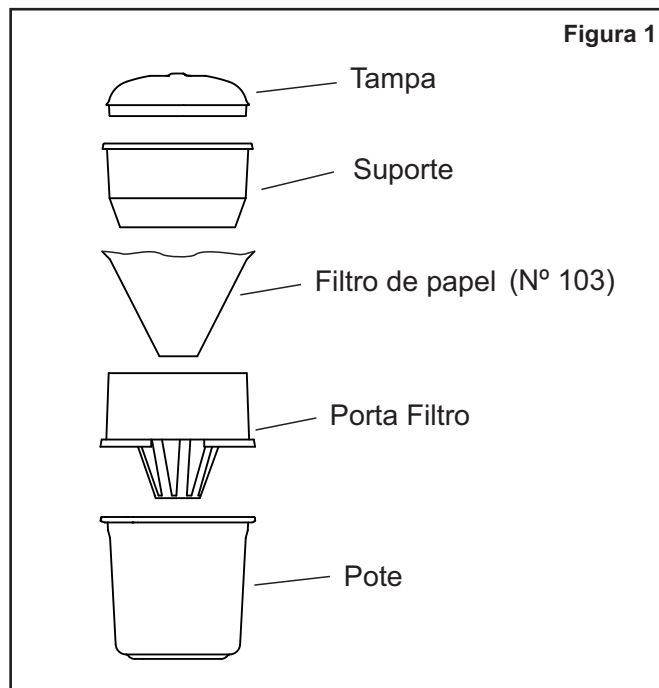


Figura 2

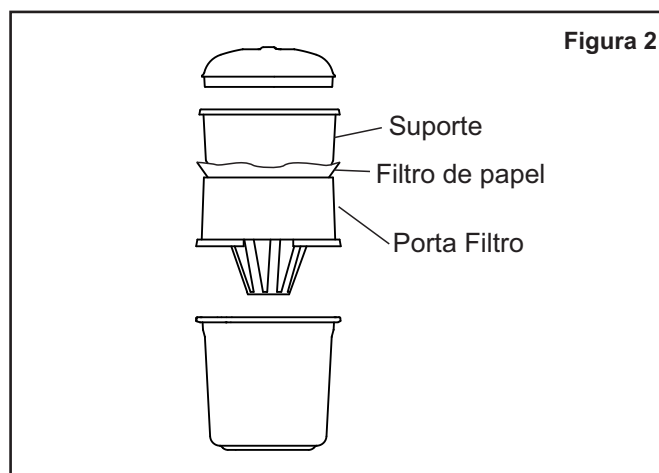
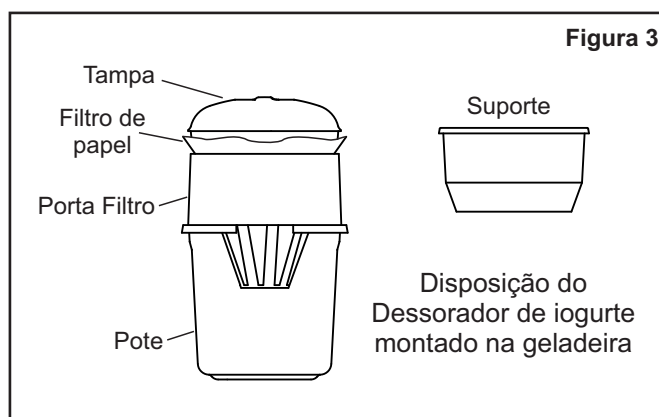


Figura 3



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: 0800 724 0426
E-mail: sac@izumi.com.br
Site: www.izumi.com.br/loja