



A-4844 Regau
Handelsstraße 9
Tel. (0043)07672/716-0
Fax. (0043)7672/716-34
Tel. aus BRD: 01801/716000
Fax aus BRD: 01801/716001

Kefir

info@faie.at, www.faie.at, www.faie.de, www.faie.eu

FN 99302 h, Handelsgericht Wels, DVR-Nr. 0050741,
UID-Nr.: ATU 24781403, ARA Lizenznummer: 5720 05.04.2016

Bestellnummer: 43350

Bedienungsanleitung

Beutelinhalt in 1 Liter sterilisierte Milch bei 20-22°C geben und 24 Stunden bei 20-22°C ruhen lassen.

Sie ist bei 5°C ca. 5 Tage, bei 10°C ca. 3 Tage haltbar.

Am besten sofort 3 Esslöffel frische Kefirmilch für die nächste Zubereitung entnehmen.

Zum Weiterzüchten sollen diese 3 Esslöffel möglichst bald in einen neuen Liter sterilisierte Milch wie oben gegeben werden.

Bei der Zubereitung ist auf gute Hygiene zu achten, damit keine Fremdbakterien das Züchten und Weiterzüchten der Kefirmilch beeinträchtigen.

Kühl und trocken lagern.