

Pridané do košíka: 5 x „Riasa agar – agar 10g“ [Zobrazíť košík >](#)



PRECHÁDZAJÚCI · ĎALŠÍ

Riasa agar – agar 10g

1,02 €

Prírodná želatína z morských rias. Možné použiť napríklad na zahustenie marmelád a lekvárov bez chémie.

5

SKU: 784

Nezaradené, Koreniny - ochucovadla - prísady, Natur a Bio potraviny, Obchod, Ochucovadlá, Ochucovadlá, Riasy, Riasy, Koreniny - ochucovadlá - prísady

Košík

Domov > Košík



Patricia Ioanidis (vmarisovap@uniag.sk) je prihlásený

PRODUKT	CENA	POČET	MEDZISÚČET
 Riasa agar - agar 10g	1,02 €	10	10,20 €

Kód kupónu Použiť kupón

SUMÁR KOŠÍKA

Medzisúččet 10,20 €

Doprava Doručenie kuriérom: 4,50 €

V prípade, že hmotnosť zásielky prekročí 10kg, k cene za sielky pripočítaný hmotnostný príplatek vo výške 3 EUR

Osobný odber

Možnosti dopravy budú akt. ualizované v pokladni.

Cena spolu 14,70 €
(vrátane 2,45 € DPH)



Hľadajte v obchode...



ŠPORTOVÁ VÝŽIVA ZDRAVÉ POTRAVINY FITNESS OBLEČENIE PRÍSLUŠENSTVO BLOG

Hlavná stránka > Zdravé potraviny > Prísady na varenie > Ostatné prísady na varenie > Agar - GymBeam



Agar - GymBeam

Výrobca: GymBeam

★★★★★ 0% (0)

Agar je prírodná náhrada želatíny, ktorá sa vyrába z **morských rias**. Vďaka tomu vyniká aj **vysokým obsahom vlákniny**. Má skvelé želirujúce schopnosti, a tak sa používa do rôznych dezertov alebo ako zahusťovadlo do omáčok či polievok. Je populárny aj medzi **vegetariánmi a vegánmi**.

SKLADOM **Môžete mať zajtra**

2,95 €

3,95 €

Doručenie: od 1,90 € | Zdarma pri nákupe nad 60,00 €.

Balenie (g) *

50 g - 1 +

PRIDAŤ DO KOŠÍKA

Zákazníci si tiež dokúpili



- Kategórie
- NOVINKY
- AKCIE, ZLAVY, VÝPREDAJ
- Jedlé obrázky
- Ošátky a pomôcky na domáci chlieb a pečivo
- Suroviny
 - Cukrárska zmes, múky
 - Arómy a koreniny
 - Ochucovacie pasty EXTRA SILNÉ
 - Šľahačky, ochutené stužovače a mliečne výrobky
 - Tuky a maslá
 - Polevy
 - Farby a fialky
- Pofaňovacie a modelovacie hmoty
 - malé balenia
 - veľké balenia
 - Čokoláda a kakaó
 - Náplne, džemy, pínky
 - Zmrzlinové kornúťky, obličky a trubičky
- Doplnkové suroviny
 - Semienka, orechy a suché plody
 - Veľké balenia na veľké pečenie



AGAR AGAR - MORSKÁ RIASA (prírodné zahusťovadlo a želirujúci prípravok) 50 g

KÓD PRODUKTU: 2212

Agar je výborným prírodným želirujúcim prostriedkom s veľmi jemnou chuťou. Je veľmi výživná, pretože obsahuje mnoho minerálov. Agar sa pripravuje z červenej riasy gelidium. Agar vytvára hutnejšie želé než iná želatina a je stabilnejšia.

Je úplne rastlinného pôvodu a je bez kalórií.

Prírodný agar je bohatý na jód a stopové prvky. V minulosti bol používaný ako mierny prehľadajúci prostriedok, pričom môže byť zosilnený účinkom pridaním závorovej šťavy.

Požítie nájdete dole.

[DETAILNÉ INFORMÁCIE](#)

MOŽNOSTI DORUČENIA

Cena

3,80 €

3,45 € bez DPH

7,60 € / 100 g

Dostupnosť

SKLADOM

[Pridať do košíka](#)

Máte otázku?

- Products
- Basic raw materials
 - Pool chemistry, Ponds
 - Eco washing, Cleaning
 - Chemicals - technical quality
 - Preservatives
 - Not defined 2 / Other
- Silicon dioxide Aerosil 200 - (0 kg)
 - Annatto fruit powder - (50 g)
 - Annatto fruit powder - (100 g)
 - Annatto fruit powder - (500 g)**
 - Acal extract - (100 g)
 - Acal extract - (250 g)
 - Acal extract - (500 g)
 - Acal extract - (1kg)
 - Gum arabic - (250 g)
 - Gum arabic - (500 g)
 - Gum arabic - (5 kg)
 - Gum arabic - (25 kg)
 - Sodium ascorbate, vitamin C - (100 g)
 - Sodium ascorbate, vitamin C - (500 g)
 - Sodium ascorbate, vitamin C - (1 kg)
 - Sodium ascorbate, vitamin C - (25 kg)

Annatto fruit powder - (500 g)

Availability: In stock

Quantity: x 1 ks

Price with VAT: **18,00 €** (15,00 € without VAT)



ADD TO CART

Názov
Annatto plod mletý, Ľixa orellana, Oralánik farbiersky

Informácie
Výborné prírodné farbivo

UPOZORNENIE:

Login

E-mail:

Password:

Log on

Registration

Forgot your password?

Your comments:

Do you have any question?
Do you have an idea to improve something?
Are you missing something here ?
Don't hesitate and write.

Your email:

Comment:

Send



Overené recenzie zákazníkov e-shopu

100% zákazníkov by odporúčalo obchod so svojimi známymi

celkové hodnotenie: **★★★★★**
dodacia lehota: **★★★★★**
kvalita komunikácie: **★★★★★**

Obchod Syridlá získal vďaka spokojnosti overených zákazníkov prestížny certifikát Overené zákazníky!

Táto stránka používa cookies

Subory cookies používame pre správne fungovanie našej webovej stránky a jej funkcie. Pomocou súborov cookies si tiež napríklad pamätáme vaše preferované jazyky, zvyšujeme pre vás relevantnosť zobrazovaných reklám, počítame návštevnosť stránok a pamätáme si vaše nastavenia vykonané na stránke.

Priprávené Povoliť všetko

MILCHEMA spol. s r.o.

Potreby pre spracovateľov mlieka

ÚVODNÁ STRANA OBCHODNÉ PODMIENKY AKO NAKUPOVAŤ KONTAKT UŽIVATEĽ INFO LINKA VEKROSTNÝ PROGRAM OSOBNÝ ODBER

KATEGÓRIE: Uvod / Farbivo do syrov

- » Normilky
- » Drogas mlieka, hygieny
- » Syrárske sady
- » Syridlá
- » Chordí váčeneti
- » Kyselina mliečna
- » Enzýmy
- » Mliekarenské kultúry
- » Bulharské mlieka: kultúry
- » Lisý na syr
- » Syrárska formy
- » Syrárske harty
- » Podložky pod syr
- » Pliachy a tvarožníky
- » Filtry na mlieko
- » Syrárske vosky a nátery
- » Bylinky do syrov a masla
- » Syrové arómy, soli a príbady
- » Údenie
- » Farbivo do syrov
- » Balenie, doručovanie

ANNATO prírodné farbivo do syrov 500 ml

AKCIA 7/10

ID produktu: 1000513
7.17 € bez DPH
Cena s DPH: 8.60 €

nedostupné

Kúpou tovaru získate 8 vernostných bodov


Popis | Komentáre: 7

Annato je jedným z najstarších prírodných potravinárskych farbív odvodených zo semien stromu annato Bixa Orellana. Extrakt annato sa používa najmä na výrobu margarínu, masla, syra, jogurtu, zmrzliny a iných potravinárskych výrobkov. Annato farbivo je tiež zjedine pod obchodnými názvami Rocou alebo Orleano.

Farbivo sa používa hlavne pri výrobe syrov, ktoré poskytujú rovnakú farbu konečného výrobku počas celého roka. Pačias zimy je obsah žltého pigmentu - karotén v mlieku je nižší. V dôsledku toho je syr vyrobený zo "zimného" mlieka bledší. Prídavok annato kompenzuje tento nedostatok.

Dávkovanie: 1-5 kvapiek na 10 litrov mlieka (podľa toho, akú farbu chcete dostať)

Obsah balenia: Prírodné farbivo 500 ml



Modnolonia 7/10

NÁKUPNÝ KOŠÍK
Košík: je prázdny
bez DPH: 0,00 €
s DPH: 0,00 €
Zobraziť

PRÍHLÁSENIE

E-mail:

Heslo: chcila hesla

pamätať si prihlásenie

Registrácia **Príhlásiť**

VYHĽADÁVANIE

Hľadať:

Hľadať | v produktoch

DOPRAVU ZABE ZPEČIŤUJE

 Slovenská pošta

NAJPREZERANÉJŠIE

Odesílání během prázdninového provozu



zadejte hledaný text... **Hledat**

Nevíte si rady? Zavolejte.
+420 604 446 680
(Po-Pá, 9-14 hod)

0 ks
za 0 Kč

ANIZOVANÉ CHEESE

- Novinky
- Sady pro začátečníky
- Mlékárenské kultury
- VEGAN - kultury na rostlinný sýr
- Formy na výrobu sýrů
- Syřidlo a chlorid vápenatý
- Koření
- Měření pH
- Plachetky a tvarožníky
- Teploměry, vlhkoměry
- Hygiena
- Vybavení pro výrobu
- Ošetření zrajících sýrů
- Balení sýrů, hrnce, kelímky
- Vakuové sáčky, rotky

Úvod > Vybavení pro výrobu > Barva do sýrů Annato

Barva do sýrů Annato



Přírodní rostlinné barvivo do sýrů - Annato Jedná se o barvivo, které má celou škálu odstínů od lososové, červené, přes oranžovou až po hnědou. Získáv... [celý popis](#)

Dostupnost **Skladem 3 ks**

Objem

75 Kč
61,96 Kč bez DPH

Číslo produktu: VV022 [Hledat cenu / dostupnost](#)

Kompletní specifikace [Související zboží 12](#)



Statistika

- Dienný kurzový listok ECB
- Mesačné, kumulatívne a ročné prehľady kurzov
- Kurzový listok vybraných cudzích mien voči EUR
- Archív kurzových listkov NBS v SKK

SÚVISIACE ODKAZY

Grafy kurzov →

Kalkulačka

Dátum

27.07.2023

Kurz zo dňa 26.07.2023

Suma, ktorú chcete prepočítať

61,98

CZK

1 EUR = 24,05 CZK

Výsledná suma

2,58

EUR

CZK - 24,05 CZK

USD - 1,1059 USD

PLN - 4,42 PLN

HUF - 384,13 HUF



← Statistika

- Denný kurzový listok ECB
- Mesačné, kumulatívne a ročné prehľady kurzov
- Kurzový listok vybraných cudzích mien voči EUR
- Archív kurzových listkov NBS v SKK

SÚVISIACE ODKAZY

Grafy kurzov →

Kalkulačka



Dátum
27.07.2023

Kurz zo dňa 26.07.2023

Suma, ktorú chcete prepočítať
309,9 CZK

1 EUR = 24,05 CZK

Výsledná suma
12,89 EUR

CZK - 24,05 CZK ▲
USD - 1,1059 USD ▲
PLN - 4,42 PLN ▼
HUF - 384,13 HUF ▲



← Statistika

- Denný kurzový listok ECB
- Mesačné, kumulatívne a ročné prehľady kurzov
- Kurzový listok vybraných cudzích mien voči EUR
- Archív kurzových listkov NBS v SKK

SÚVISIACE ODKAZY

Grafy kurzov →

Kalkulačka



Dátum
27.07.2023

Kurz zo dňa 26.07.2023

Suma, ktorú chcete prepočítať
75 CZK

1 EUR = 24,05 CZK

Výsledná suma
3,12 EUR

CZK - 24,05 CZK ▲	USD - 1,1059 USD ▲	PLN - 4,42 PLN ▼	HUF - 384,13 HUF ▲
-------------------	--------------------	------------------	--------------------



Statistika

Denný kurzový listok ECB

Mesačné, kumulatívne a ročné prehľady kurzov

Kurzový listok vybraných cudzích mien voči EUR

Archív kurzových listkov NBS v SKK

SÚVISIACE ODKAZY

Grafy kurzov

Kalkulačka

Dátum

27.07.2023

Kurz zo dňa 26.07.2023

Suma, ktorú chcete prepočítať

375

CZK

1 EUR = 24,05 CZK

Výsledná suma

15,59

EUR

CZK - 24,05 CZK ▲

USD - 1,1059 USD ▲

PLN - 4,42 PLN ▼

HUF - 384,13 HUF ▲

Korunný cukor
Kryštalový

vrec. 1 kg

1 39
€

1 kg 1,390

206595 A356 4 104 O K 137





Vyhľadať tovar...

Tempo Liptovský Mikuláš
Registrácia Prihlásenie

- Čerstvé potraviny
 - Mrazené potraviny
 - Trvanlivé potraviny**
 - Mliečne výrobky
 - Nápoje
 - Ovocie a zelenina
 - Drogéria a kozmetika
 - Ostatné
 - Akcie
- Košík 0 0,00 €

- Cukor
 - Cukor kryštalový**
 - Cukor práškový
 - Cukor želirovací
 - Cukor kockový
 - Umele sladidlá
 - Cukor iný
- Cukrovinky
- Káva a čaj
- Sušené plody
- Slané pečivo
- Konzervy, sterilizované potraviny
- Dehydrované jedlá
- Pechutiny
- Mlynské výrobky

Trvanlivé potraviny » Cukor » Cukor kryštalový



Korunný Cukor Kryštalový 1000 g

EAN výrobku: 8588000178391
Cena vrátane DPH: 1,49 € DPH 20%
Na sklade: 2543,00 ks
Kartónové balenie: 10ks
Cena za 1kg: 1,49 € (s DPH)

CUKOR KRYŠTAL KORUNNY 1kg

1,49 €

Počet kusov: - 1 +

Pridať do košíka

- Popis**
- Výživové hodnoty
- Kontakty

Popis produktu

Ďalšie informácie: Značka kvality 2. stupeň FSC - Mix - Obal z dôveryhodných zdrojov - FSC® C155286.

Marketingový produkt

Späť na výsledky vyhľadávania

Trvanlivé potraviny > Soľ a cukor > Cukor >

Clubcard ceny



Tesco Cukor biely kryštál 1 kg

5 Clubcard 1.09 €, bežná cena 1.39 €
Cena je platná do 25.07.2023

Ceny v obchode sa môžu líšiť od cien na stránke Tesco Online nákupy

1,39 € 1,39€/kg

1

Pridať

Popis produktu

Vlastnosti

Ideálny na pečenie a sladenie teplých nápojov

Regulovaný názov produktu

Kryštalový cukor.

Nákupný košík

0,00 €
Aktuálna cena košíku

Objednať dodanie

Váš košík

Vyberte službu, ktorá je pre Vás najvhodnejšie



Prázdny košík

Produkty, ktoré pridáte do svojho košíka sa zobrazia tu



DOBŘÝ KOLONIÁL

domácí SYŘAŘ je pro nás stejně důležitý jako profesionál

PŘIHLÁŠENÍ | REGISTRACE

KOŠÍK: 0 Kč

CZK EUR

VŠE O NÁKUPU SLEVY STRÁNKY PRO SYŘAŘE KONTAKTY KURZY VIDEA KATALOG COGUARD



DELTA - termofilní DL1 na 100 - 200l mléka

Čistá rychle prozrávající termofilní kultura pro tažené sýry typu "pasta filata", jako je Mozzarella, Korbičák, Parenica apod. Dále sýry typu Čedar nebo šlávecké zlato. Možno použít i pro sýry měkké a tvrdé, kde je použití této kultury vhodné. I termofilní tvareh.



Cena 136,36 Kč bez DPH

165 Kč / ks

Kód produktu 94

Kategorie E-shop

KONTAKT

Dobrý koloniál

dobrykolonial@gmail.com

+420 607 075 035

Nekopírujte texty!



HLEDAT

Víte přesně, co chcete? Vyhledejte si to přímo!

E-SHOP

- AKCE
- DOPRODEJ
- NOVINKY
- E-BOOKY, VIDEOKURZY, KURZY
- MLÉKÁRENSKÉ KULTURY
- FORMY SYŘAŘSKÉ



POPIS

DELTA I - TERMOFILNÍ MLÉKÁRENSKÁ KULTURA

Provozovatel webu Synergatic s.r.o. jako správce osobních údajů, zpracovává na tomto webu osobní údaje pro zlepšení pracovních podmínek, pro analytické účely a pro cílovou reklamu. Další prohlášení tohoto webu vyjadřuje souhlas s jejich používáním. [TIP: Zobrazení](#)

20°C
Cloudy

Hledat

15:10
25. 7. 2023



DOBRY KOLONIAL

domáci SYRAR je pro nás stejně důležitý jako profesionál

PŘIHLÁŠENÍ | REGISTRACE

CZK EUR

VŠE O NÁKUPU SLEVY STRÁNKY PRO SYRÁŘE KONTAKTY KURZY VIDEA KATALOG COQUARD

1. Nákupní košík 2. Platba a doprava 3. Informace o vás 4. Dokončení objednávky

POLOŽKA KOŠÍKU	DOSTUPNOST	MNOŽSTVÍ	CENA ZA KS	SOUČET
 DELTA - TERMOFILNÍ DL1 NA 100 - 200L MLÉKA	Skladem	5	166 Kč	825 Kč

Ceny jsou uvedeny včetně DPH

SLEVOVÝ KUPÓN:

- Objednejte ještě za 1 397 Kč a budete mít dopravu ZDARMA
- Nakupte ještě za 9 175 Kč a získáte 5% slevu navíc.
- Získejte 2% slevu po [regisraci](#)

Cena vč. DPH:
Cena bez DPH:

825 Kč
681,82 Kč

Zpět do obchodu



Statistika

- Denný kurzový listok ECB
- Mesačné, kumulatívne a ročné prehľady kurzov
- Kurzový listok vybraných cudzích mien voči EUR
- Archív kurzových listkov NBS v SKK

SÚVISIACE ODKAZY

- Grafy kurzov

Kalkulačka

Dátum
28.07.2023

Kurz zo dňa 27.07.2023

Suma, ktorú chcete prepočítať
136,36 CZK

1 EUR = 24,032 CZK

Výsledná suma
5,67 EUR

CZK - 24,032 CZK USD - 1,1125 USD PLN - 4,4265 PLN HUF - 379,03 HUF



Statistika

- Denný kurzový listok ECB
- Mesačné, kumulatívne a ročné prehľady kurzov
- Kurzový listok vybraných cudzích mien voči EUR
- Archív kurzových listkov NBS v SKK

SÚVISIACE ODKAZY

Grafy kurzov →

Kalkulačka

Dátum
28.07.2023

Kurz zo dňa 27.07.2023

Suma, ktorú chcete prepočítať
165 CZK

1 EUR = 24,032 CZK

Výsledná suma
6,87 EUR

CZK - 24,032 CZK	USD - 1,1125 USD	PLN - 4,4265 PLN	HUF - 379,03 HUF
------------------	------------------	------------------	------------------



Statistika

- Denný kurzový listok ECB
- Mesačné, kumulatívne a ročné prehľady kurzov
- Kurzový listok vybraných cudzích mien voči EUR
- Archív kurzových listkov NBS v SKK

SÚVISIACE ODKAZY

Grafy kurzov →

Kalkulačka

Dátum
28.07.2023

Kurz zo dňa 27.07.2023

Suma, ktorú chcete prepočítať
681,82 CZK

1 EUR = 24,032 CZK

Výsledná suma
28,37 EUR

CZK - 24,032 CZK ▼
USD - 1,1125 USD ▲
PLN - 4,4265 PLN ▲
HUF - 379,03 HUF ▼



Statistika

- Denný kurzový listok ECB
- Mesačné, kumulatívne a ročné prehľady kurzov
- Kurzový listok vybraných cudzích mien voči EUR
- Archív kurzových listkov NBS v SKK

SÚVISIACE ODKAZY

- Grafy kurzov →

Kalkulačka

Dátum

29.07.2023

Kurz zo dňa 27.07.2023

Suma, ktorú chcete prepočítať

825

CZK

1 EUR = 24,032 CZK

Výsledná suma

34,33

EUR

CZK - 24,032 CZK

USD - 1,1125 USD

PLN - 4,4265 PLN

HUF - 379,03 HUF



FARMÁRSKE
POTREBY

Hľadaný výraz



[Prihlásenie](#) | [Registrácia](#)

5 ks | 46.05 €
[Prejsť do košíka](#)

[Ako nakupovať](#) | [Prečo sa registrovať?](#) | [Spracovanie osobných údajov](#) | [Obchodné podmienky](#) | [Reklamačný poriadok](#) | [Cookies](#) | [KONTAKT](#)

Nachádzate sa tu: Úvod > Spracovanie... > Spracovanie... > Výroba syrov > Syrárske ku... > DELTA termof...

DELTA termofilné kultúra na ťahané, parené, tvrdé syry, na mozzarella, korbáčiky, parenica

Kód produktu: delta ★★★★★ (0 hodnotení)

Novinky

9.21 € s DPH

1

[Pridaj do košíka](#)

Dostupnosť: 10 dní

DELTA termofilné kultúra na ťahané, parené, tvrdé syry, na mozzarella, korbáčiky, parenica - dvojité vyrážka kultúra. Rýchlo okysľujúca a množiac sa kmeň *Streptococcus Thermophilus*. Vhodné pre lisované a pre ťahané syry a syry typu pasta filata (mozzarella, korbáčiky, parenica a pod.) Vhodné použitie samostatne alebo s mezofilnou kultúrou pre vytvorenie chuťových vlastností. Určenie: mozzarella, korbáčiky, tvrdé syry, poltvrdé syry. Vhodná teplota mlieka pri Zaočikovaní je 30 - 37 ° C. Doba minimálneho zrenia 30min.

Zloženie kultúry DELTA termofilné na mozzarella, korbáčiky, parenica:

Streptococcus Thermophilus - 100%

Balenie kultúry DELTA termofilné na mozzarella, korbáčiky, parenica: mrazom sušené kultúry pre priame Zaočikované v tube na 100 l pasteurizovaného alebo 200 l nepasteurizovaného mlieka.

Škádovanie kultúry DELTA termofilné na mozzarella, korbáčiky, parenica:

+ 4 ° C - 3 mesiace - 18 ° C - 2 roky

Výrobca kultúry DELTA termofilné na mozzarella, korbáčiky, parenica:

COQUARD - FRANCÚZSKO

Video s ukázkou postupov výroby korbáčik bez tejto kultúry



20°C
Cloudy

Hľadať

15:18
25.7.2023



FARMÁRSKE
POTREBY

[Prihlásenie](#) | [Registrácia](#)

5 ks | 46.05 €
[Prejsť do košíka](#)

[Ako nakupovať](#) | [Prečo sa registrovať?](#) | [Spracovanie osobných údajov](#) | [Obchodné podmienky](#) | [Reklamačný poriadok](#) | [Cookies](#) | [KONTAKT](#)

Nachádzate sa tu: Úvod > [Obsah košíka, doprava a platba](#)

1. Obsah košíka, doprava a platba

2. Odoslanie objednávky



Skontrolujte prosím obsah Vášho košíka. Odobrať tovar z košíka môžete pomocou krížika vpravo, vedľa ceny tovaru. Pokiaľ je v košíku tovar, ktorý chcete objednať, kliknite na tlačidlo Pokračovať v objednávke.

Obrázok produktu	Názov produktu	Cena	Množstvo	Medzisúčet	Odebrať
	DELTA termofilné kultúra na fahané, parené, tvrdé syry, na mozzarella, korbáčiky, parenica	9.21 €	5	46.05 €	

Zľavový kupón:

[Uplatniť zľavový kupón](#)

Máte u nás účet?

E-mail:

Heslo:

[Prihlásiť](#)

Pokiaľ ešte nie ste zaregistrovaný, [kliknite sem](#). Registráciou získate množstvo výhod.

Nákup bez registrácie

Fakturačná adresa

Hľadaj

15:15
25.7.2023



ÚVODNÁ STRANA | OBCHODNÉ PODMIENKY | AKO NAKUPOVAŤ | KONTAKT | UŽIVATEĽ | INFO LINKA | VERNOŠŤNY PROGRAM | OSOBNÝ ODBER

- KATEGÓRIE
- Noviny
- Dojnenie mlieka, hygiena
- Syrárske sady
- Šyndlá
- Chlórni vápenatý
- Kyselina mliečna
- Enzymy
- Mliekarské kultúry
- Mezofilné kultúry
- Termofilné kultúry
- Zmesi kultúr
- Jogurtové, kefírové, probiotické kultúry
- Kompletné kultúry
- Ochranné kultúry
- Plesňové, kvasinkové kultúry
- Buňarské mliekar kultúry
- Liby na syr
- Syrárske farmy
- Syrárske harby

DELTA 1 termofilná DL1 na korbáčky a parenice 50-100 litrov mlieka



Kód produktu: T01
Cena s DPH: 3.50 €
2.92 € bez DPH
1 ks
Vložiť do košíka

Hodnotenie: 7/10

NAKUPNÝ KOŠÍK
Košík: je prázdny
bez DPH: 0.00 €
s DPH: 0.00 €
Zobraziť

PRÍHLÁSENIE
E-mail:
Heslo: strata hesla
 pamätaj si prihlásenie
Registrácia

VYHĽADÁVANIE
Hľadať:
Hľadať



Kúpou lozru získate 3 vernostných bodov
Popis | Komentáre | ?
Kultúra vhodná na použitie pri výrobe parených syrov ako korbáčky, parenice, oštepok, mazzarella a pod. Je možné použiť ju samostatne alebo v kombinácii s mezofilnou kultúrou. Miazofilná kultúra unyčluje kysnutie syra pri teplotách 16-18°C ale pri ťahaní syra v teplotách 30-37°C. Termofilná kultúra pri ťahaní syra v teplotách 30-37°C presúva a umožňuje tak výrokom nadiť kysnutie a dotvárať ovocnú chuť.
Teplota mlieka vhodná pre zaoškovanie kultúrou je 30-37°C.
Doba dozrievania kultúry je 30 min. kultúru aplikujeme do mlieka pred syridlom.
Zloženie: Streptococcus Thermophilus - 100%
Veľkosť balenia: pri pasteurizovanom mlieku na 50 litrov mlieka a 100 litrov nepasteurizovaného mlieka.
Skladovanie a doba trvanlivosti: kultúru odporúčame skladovať pri teplote -18°C s trvanlivosťou 2 roky od dátumu výroby. Krátkodobé vystavenie kultúry vyšším teplotám napríklad pri transporte má minimálny vplyv na účinnosť a trvanlivosť kultúry.
Balenie: 1 ampulka

Tato stránka používa cookies
Súbory cookies používame pre správne fungovanie našej webovej stránky a jej funkcií. Pomocou súborov cookies si tiež napríklad pamätáme vaše preferovaný jazyk, zvyčajne pre vás relevantnosť zobrazovaných reklám, počítame návštevnosť stránok a pamätáme si vaše nastavenia vykonané na stránke.



NOVÝ OBCHOD MLYN ZRNO

pozorne si prečítajte obchodné podmienky! LEN SLOVENSKÁ PŠENICA

Košík Dca | 0,00 €

Chcete nás sledovať? [Pozastavená](#) [Chyba](#)

- pšeničné muky otruby,Atičky, zrno
- ražne muky ,otruby, zrno
- kukuricné muky
- amarantová múka
- mučné zmesi na chlieb
- pohanková múka
- pšenovú múka
- ruskálne vrecka s potlačou
- jačmennú múka,otruby o zrno
- cicerová múka
- bôbové muky
- ryža rôzne druhy
- ryžová múka rôzne druhy
- sojová múka
- prosovú múka
- kuskus rôzne druhy
- zlepšujúce prípravky do chleba
- semienka semena

DOMOV » SUŠENÉ DROŽDIE

Droždie sušené 500 g

Sušené droždie 500 g



Cena s DPH 6,60 €
Cena bez DPH 5,50 €

1 [Do košíka](#)

Interný kód 426 00
KOD
EAN
Merná jednotka
Odkazy

Priemerné hodnotenie 1 0x
2 0x
3 0x
4 0x
5 0x
Hodnotilo 0 užívateľov

[POPIS](#) [Odpovede \(1\)](#) [Recenzie \(0\)](#) [Porovnať](#)

Sušené droždie 500 g - Droždie profesionálov. Výkuvovo balené. Padla doporučené receptúry. 1 kg instantného droždia odovzdá kvasnej síle 2,5 - 3,0 kg lisovaného droždia. Zloženie droždia (Saccharomyces cerevisiae), emulgátor E491 Právný status Výrobok a

Infolinka 0412 399 556 (Po-Pá: 7-14 hod)

Menu: CZK / EUR / HUF



Príhlásenie / Registrácia



Zadajte hľadajúci výraz:

Nájsť



10.72 €

Počet položiek v košíku: 1 ks

Vekonočné pečenie

Cukrárske potreby

Suroviny

Na pečenie

Zmrzliny

Dekorácie a stolovanie

Kuchynské potreby

Domáci tovar

Oslavy a party

Papierový tovar

Darčeky

Domovská stránka > Suroviny > Múka



Instantné pekárske droždie v prášku - 500 g

Instantné droždie sušené.

[Podrobný popis produktu](#)

Najviac predávané

Výhodné balení

Máme skladom > 5 ks

Vo štvrtok 27.07. Môže byť k odberu alebo kuriérom k Vám domov.

Bežná cena

19.41 €

9.06 €

7.88 € Bez DPH

1

Do košíka

Kód produktu: P46605

[Zaujima vás tento výrobok?](#)

[Do obľúbenej](#) [na obľúbenej](#)

Popis a parametre produktu

Hodnotenie zákazníkov (0)

Doprava a dodanie

Garancia

Chat

24°C
Cloudy

Hľadať

10:04
25.7.2023



Instantné pekárske droždie v prášku - 500 g -

Krátky popis	: Kvalitný a lacný produkt Instantné pekárske droždie v prášku - 500 g - u nás nájdete v zľave za 9,06 €.
Obvyklá cena	: 9,06 € 9,11 € -1%
EAN	: 3516661300009
Hodnotenie	: ★★★★★ (Celkom 20 hodnotenia)

Overiť dostupnosť

Popis Parametre

Instantné droždie sušené. Sušené droždie vhodné pre všetky druhy výrobných procesov. Výhody: jednoduché použitie bez potreby rehydratácie rýchle a rovnomerné zapracovanie do cesta vysoká kvasná schopnosť. Hmotnosť: 500 g.

Ďalšie produkty v kategórii Múka

ZEMLA ★★★★★





Vyhľadavanie

Hľadať

Nákupný košík
0 €

Úvod Eshop Predajňa Adventure golf Naše výroby Služby Ako si vyrobiť Poradenstvo

Kategórie

- Začiatkové sady
- Výroba muštov
- Výroba džemov, lekváru a marmelád
- Zaváranie
- Sušičky potravín
- Výroba syrov
- Výroba piva
- Výroba vína
- Lúskacie orechov
- Meracie a laboratórne vybavenie
- Lisy a drviče na ovocie
- Fľaše, sudy, demičóny, nádže
- Pinenie fliaš

NOVINKA



Úvod > Pre výrobcov > Spracovanie mäsa
> Koreniny, koreninové zmesi a marinády > Koreninové zmesi

Dymová soľ

Hodnotenie ★★★★★

Dymová soľ, 0,5 kg balenie [Čítajte viac](#)

SKLADOM - Expedujeme do 48 hodín (3 ks)

Doručíme dňa: **štvrtok 27.7.2023**

4,10 €

1

Do košíka

Na splátky 0€2 Quatro

Otázka k produktu

Skladové číslo: V4118

Popis Diskusia Hodnotenie

Výrobok je určený na výrobu mäsových výrobkov.

MILCHEMA spol. s r.o.

Potreby pre spracovateľov mlieka

ÚVODNÁ STRANA | OBCHODNÉ PODMIENKY | AKO NAKUPOVAŤ | KONTAKT | UŽÍVATEĽ | INFO LINKA | VERNOSTNÝ PROGRAM | OSOBNÝ ODBER

KATEGÓRIE

- Novinky
- Dženie mlieka, hygiena
- Syrárske sady
- Syridlá
- Chladič vápnaný
- Kyselina mliečna
- Enzýmy
- Mliekarské kultúry
- Bulharské mliekar. kultúry
- Lisy na syr
- Syrárske formy
- Syrárske harty
- Podložky pod syr
- Plachty a tvarožnítky
- Filtere na mlieko
- Syrárske vosky a nátery
- Bylinky do syrov a masla
- Syrové arómy, soľ a prísady
- Údania
- Fachovo do syrov

Úvod / Syrové arómy, soľ a prísady

Dymová soľ 100g

NÁŠ TIP

Kód produktu: S005

1.59 € DNE DPH

Cena s DPH 1.90 €

nedostupné

Kúpou tovaru získate 1 vernostných bodov.

Hodnotenie
7/10

NÁKUPNÝ KOŠÍK
Košík je prázdny
bez DPH: 0.00 €
s DPH: 0.00 €
Zobrazit'

PRÍHLÁSENIE
E-mail
Heslo **strata hesla**
 pamätať si prihlásenie
Registrácia **Príhlásiť'**

VYHĽADÁVANIE
Hľadať
Hľadať v produktoch

DOPRAVU ZABEZPEČUJE
SLOVENSKÁ POŠTA
Slovenská pošta

NAJPREZERANEJŠIE

Popis **Komentáre** **?**

Učená soľ predáva sa priamo do mlieka pred syrením alebo sa zapracuje priamo do masných výrobkov ako páry a podobne. Orientačná dávka je 1-2 g na 1 kg hotového výrobku. Obsahuje soľ a arómu z čerstvého dymu z tvrdého dreva, soju, prírodné, ľahko, soop.

Min. trvanlivosť: uvedená na obale

Hmotnosť: 100g

Skladujte pri teplote: 15-25°C

Krajina pôvodu: Nemecko

Balenie: 100g

(Inkubujeme výberom množstva (postup) a špeciálne (bez presídlenia) upravením)

QR code



Dymová soľ

4,20 EUR
bez DPH: 3,50 EUR



Dymová soľ 0,5 kg
4,20 EUR

- 1 +

PRIDAŤ DO KOŠÍKA

• high in monounsaturated fatty acids
• gently processed

Ilustrační foto / Ilustračné foto

BILLA

Extra Virgin Olive Oil

Blend of olive oils of European Union origin

• high in monounsaturated fatty acids
• gently processed

Ilustrační foto / Ilustračné foto

BILLA

Extra Virgin Olive Oil

Blend of olive oils of European Union origin

• high in monounsaturated fatty acids
• gently processed

Ilustrační foto / Ilustračné foto

BILLA

Extra Virgin Olive Oil

Blend of olive oils of European Union origin

• high in monounsaturated fatty acids
• gently processed

Ilustrační foto / Ilustračné foto

BILLA

Extra Virgin Olive Oil

Blend of olive oils of European Union origin

Billa olivový olej
Extra Virgin
Fľaška 750 ml

BILLA

8⁹⁹ €
1 L 11,987

224359 W3312404 0 113





Na čo máte chuť? Hľadať



Prihlásiť / Registrovať €

Moje obľúbené Novinky Dopredaj zásob TOP 100 PREMIUM

AKCIE A ZLAVY GRIZLY Orechy Sušené plody a semenka Zdravé potraviny a nápoje Zdravé maškrtenie Doplnky výživy a šport Prírodná kozmetika By MamaDomisha

Produkty > Zdravé potraviny a nápoje > Varenie a pečenie > Rastlinné oleje a masla > Olivový olej > BORGES Original Extra panenský...



BORGES Original Extra panenský olivový olej 750 ml

★★★★★ 15 hodnotenie [Prečítať recenzie](#)

Zo špeciálneho výberu olív najvyššej kvality vypestovaných pod stredomorským slnkom. S originálnou chuťou a vôňou.

[Prečítať viac](#)



10 € s DPH 13,33 € / l

< 5 ks na sklade

Doprava a platba
Doprava od 2,49 € (Slovenská pošta - Vydajné miesto)
Môže u vás byť 28. Júla
[Ďalšie možnosti dopravy.](#)

Nákupný košík

Váš košík je prázdny

K objednávkam pridávame darčeky

Premium výhody pre verných zákazníkov Darčeky a vzorky k nákupu zdarma Cez 4 000 výdajných miest po celej ČR ECO zabalení vašich zásielok



Hľadanie

Naša ponuka ▾ Obľúbené Akcie Online Club Inšpirácie Leto

← Späť na výsledky vyhľadávania
Trvanlivé potraviny > Olej a Ocot > Olivové oleje >



Borges Original Extra panenský olivový olej 750 ml

Ceny v obchode sa môžu líšiť od cien na stránke Tesco Online nákupy

11,49 € 15,32€/l

1

Popis produktu

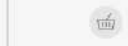
Vlastnosti
Ešte viac chuťovej

Nákupný košík

0,00 €
Aktuálna cena košíku

Všet košík

Vyberte službu, ktorá je pre Vás najvhodnejšie



Prázdny košík

Produkty, ktoré pridáte do svojho košíka sa zobrazia tu



Progel Farba gélová červená rubínová 25g

Progel Farba gélová červená rubínová 25g

€4,70

1

Glukóza

Nájdeme tiež aj: 35,72024

Pridať do obľúbených

Opísať tu

Soštie

Zistiť

Nákupný košík 0

Využite košík ako svoj nákupný zoznam

Pridajte si tovar do košíka kedykoľvek: všade si môžete rýchlo pozrieť na objednané a na miesto odoslania.

Tovar vám v košíku zostane až do dokončenia vašej objednávky.

Popis

Progel Farba gélová červená rubínová 25g

Vysoko kvalitná koncentrovaná gélová farba 100% jeďa potravinárske farbivo. Práve tá má bábiro pre vhodné dávkovanie bábby.

- **Alergény:** bez alergenov
- **Zloženie:** Zahusťovač: E 412, voda, farbivo: E 122, E 129, modifikovaný škrob (tapioka)
- **Návod na použitie:** 3g / 30g jemnoy
- **Upozornenie pre spotrebiteľa:** Varovanie: *E122, *E129 môže mať nepriaznivý vplyv na aktívnu a pasívnu detskú
- **Štádovanie:** úroveň 1

Nutričné hodnoty na 100g:	
Energetická hodnota (kJ/kcal)	-
Bielkoviny (g)	-
Tuky (g)	-
Z toho nasýtené mastné k.	-
Sacharidy (g)	-
Z toho cukry (g)	-
Vláknina (g)	-
Sól (g)	-

Kód produktu: 4.310000.25
Klasifikácia: Potravinárske farbivo
Hmotnosť: 0,038 kg
Krajná pôvoda: Veľká Británie
VO násobok: 5
Značka: Progel

Úvodná stránka / Potravinárska farby / gélové / RD ProGel® / RD ProGel® - gelová farba - rubínová - Ruby



RD ProGel® - gelová farba - rubínová - Ruby

5,81 €
S DPH

MIKADO

RD ProGel® - gelová farba - rubínová - Ruby

Množstvo:

[Vložiť do košíka](#) [ZDELIĀ NA:](#) [f](#) [t](#)

Pravdepodobný dátum doručenia už:
27.7.2023 **DPH NA SK 3,81 €**
31.7.2023 **VÝDEJNÍ MÍSTO - ZÁBRKOVNA 3,80 €**

RD ProGel® - gelová farba - rubínová - Ruby

ProGel sú vysoko koncentrovaná gelová farba, ktorá prináša nový rozmer pri potravinových farbách !

Iba minimum farby ProGel vyfarbuje krásne bohaté farby na vaše výrobky, do zmrzlín, do zmrzlín, do farby v túbke, vyfarbí dno. Jednoduché pridajte malé množstvo do fondantu, marzipanu rovinu z tuby a po práci bude jednoducho zovrieť.

Trošku obsahuje glóbulu z odstraňovacím uzáverom. Jednoduché odlepte a vytlačte gély z tuby. Už nikdy viac nebude vaša krabíčka a farby ničiť špinavé od rôznych farebných flakón !

Ako na to : pridajte gély do fondantu alebo marzipánu a hmotu vyfarbujte. Hmotu je nutné kovať, dobre až do odštiepení farby. Takže je farebný fondant alebo marzipán pripravený na použitie na torte!

Zloženie: celulóza E122, oxid titaničitý E171, E120, modifikovaný škrob (E1422), E132, E130, málo sacharínových výťažkov (E950) a pomocných látok.

Tento produkt má krehké ovládanie.

Obsahuje: 25g



Kód: 1203

Tabuľka dát

Barva:	Váha:
Viacfarebná	25g



E-shop

- SIRUPY
- NÁPOJE
- ZDRAVÁ VÝŽIVA
- OVOCNÉ KONCENTRÁTY
- CITRUSOVÉ OLEJE
- AROMATICKÉ A VONNÉ LÁTKY
- POTRAVINÁRSKE FARBIVÁ
- POTRAVINÁRSKE PRÍSADY
- POTRAVINÁRSKE OBALY
- ZNAČKOVÉ VÍNA
- DEZINFEKCIA

Úvod > POTRAVINÁRSKE PRÍSADY > Fruktózo - glukózový sirup 5,0L

Fruktózo - glukózový sirup 5,0L



skladom [Tweebniť](#)

Dostupnosť:	na objednávku
Číslo produktu:	20174-5
cena pre Vás bez DPH:	10,85 EUR
cena pre Vás s DPH (20 %):	12,78 EUR


1 ks [kúpiť](#)

Kompletná špecifikácia [Na stiahnutie](#) [Súvisiaci tovar \(0\)](#)

Zloženie: Fruktózo - glukózový sirup
Refrakcia: 77 °Bx
Skladujte pri teplote 15-25°C
Používa sa v potravinárstve, ako doplnok alebo substituent **cukru** (sacharózy), prípadne ako alternatíva k umelým sladidlám, ako je napr. **aspartam** alebo **acesulfam**.
Použitie: v nealkoholických nápojoch (limonádach, sódach, ochutených minerálnych vodách, mliečnych aj športových drinkoch, at.), Ďalej v rôznych omáčkach, v príchuťoch k iným potravinám, atď.

Glukóza hrozňový cukor
Fruktóza ovocný cukor

[Zobraziť pracovnú plochu](#)



0,00 EUR | 0 položiek
[Prejsť do košíka](#)

[O nás](#) | [Obchodné podmienky](#) | [Kontakt](#)

Ponuka

- Základné suroviny
- Skalpely Swann-Morton
- Oleje / Maslá / Vosky
- Ochranné pracovné pomôcky
- Obalový materiál / Nádoby
- Meracie zariadenia
- Metabond aditíva
- Laboratórne sklo a príslušenst
- Kozmetické suroviny
- Chemiké svetlo
- Batérie
- Aromy / Silice / Farby

Fructóz-glukóz sirup - 5 kg

Dostupnosť: Skladom

Množstvo: x 1 ks

Cena s DPH: **18,00 €** (15,00 € bez DPH)

[VLOŽIŤ DO KOŠIKA](#)

Prihlásenie

E-mail:

Heslo:

[Prihlásiť sa](#)

[Registrácia](#)

[Zabudnuté heslo](#)

Vaše pripomienky


Chyba Vám tu nejaký tovar ?
Máte nápad čo zlepšiť ?
Našli ste chybu ?

Váš email:

Pripomienka:

[Odoslať](#)

Sme na facebooku:



[Návštívte nás na facebooku](#)

Naspäť



Chlebič Plátky Krehké Graham 70g Active

8.43 € / kg

0.59€

- 1 +

Pridať do košíka

Katologové číslo: 216094

Kategórie: CELOZRNNÉ VÝROBKY, PLACKY A PLÁTKY, RACIO, TRVANLIVÉ POTRAVINY

Produktové informácie

Odporúčané produkty

- ISABEL
- JACOBS AKCIA
- NESTLE
- Raffaello
- Milka
- merci

- Potraviný
- Pečárské výrobky
- Mléčné výrobky a vejce
- Chlazené polotovary
- Ovoce a zelenina
- Máso a masové výrobky
- Káva, čaj, kakao
- Ostatné trvanlivé potraviny**
- Trvanlivé produkty bez lepku
- DIA výrobky
- Potraviný pre deti
- Bio
- Cereštie a musí
- Děm a marmelády
- Sladké náttierky
- Instantné jedlá a polievky
- Med
- Múka
- Prísady na varenie a pečenie
- Racio
- Ryža, cestoviny, strukoviny, obilniny
- Sól a Cukor

Potraviný - Ostatné trvanlivé potraviny

Krehké plátky Active grahamové 15ks/70g Bona Vita

Značka: **Bona Vita**
Výrobca: **BONAVITA spol. s r.o.**
Krajina pôvodu: **Česko**

0,63 €
9 € / kg DO KOŠIKA

Zloženie

Pšeničná múka celozrnná 82%, kukuričná krupice, cukr, jedlá sôľ s jódem (jedlá sôľ, jodovaný draselný).

Alergény

1. Obilniny

VARIANTY NUTRIČNÉ HODNOTY

70 g



Potraviny, nápoje > Diéta > Diätne pečutiny



Bonavita Active krehké plátky grahamové 70 g
Krehké plátky sú trvanlivé, nenáročné na skladovanie a tým vždy po ruke. Lahko nahradia klasické pečivo, majú veľmi nízky obsah tuku a vyšší obsah vlákniny.

Skočiť

Rôzne varianty

Graham	1,11 €
<small>Skladom u dodávateľa</small>	
Kukuríčné	1,11 €
<small>Skladom u dodávateľa</small>	

Odporúčame vám tieto podobné produkty



Napište nám

- E-SHOP
- KURZ VARENIA PIVA
- DOMÁCE MIKROPIVOVARY
- SUROVINY NA VÝROBU PIVA
- PRÍSLUŠENSTVO
- VARENIE A CHLADENIE
- DESTILÁTY A VÍNO
- ARÓMY PRE CUKRÁROV A PEKÁROV
- MEDOVINA
- DARČEKY
- PIVNÁ KOZMETIKA
- AKCIE A ZĽAVY
- GASTRO PRODUKTY
- ROCHESTER GINGER
- HOMEBREWING BAZÁR

livo > DESTILÁTY A VÍNO > Talianske esencie do lehov > Esencie ovocné > JABLKO-AROMA 1:400



JABLKO ARÓMA 1:400 10ml

JABLOVÁ ESENCIA 10ml

★★★★☆ 0x

2,70 EUR 1 4 Kúpiť

Disponibilita:	Skladom
Číslo produktu:	940
cenik bez DPH	Nemáme uplatnené zľavový kupón
Strany pivo:	3,25 EUR

[Skladovať produkt](#)

Kompletné špecifikácie No otázky Súvisiaci tovar 0 Komentáre 0

Prírodná idenitická ľahová vôňa pre liehoviny na potažníctvársťvo - použité suroviny na výrobu sú plody jablka. Jablková aróma sa vyrába ťižovaním sušených jablák v zriedenom kvaznom rafinovanom jermnom liehu na po dobu 3 až 4 týždne .
Jablková aróma dodáva výslednému produktu nezameniteľnú ovocnú chuť .
Prírodný produkt bez prídavku chemikálií
Dávkovanie : 1:400
1ml /400ml (10 ml ja na 4 litre pálenky)
Na zjemnenie a zosilatenie chuti doporučujeme dokúpiť [slivovicu](#)

GoPay

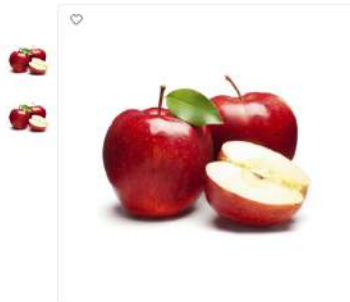
TOVAR V AKCII
Súľevy medú
arómy
Súľevy výtebak
jantárový
cena pred zľavou 4,99 eur
6,92 EUR

NAJPREDAVANEJŠÍ

- [Súľevy medú arómy](#)
- [Súľevy výtebak jantárový](#)
- [Súľevy medú arómy](#)
- [Súľevy výtebak jantárový](#)

Aróma JABLKO 1:400

ÚVODNÁ STRÁNKA - ARÓMY - POCODI DRUHŤ NÁPOJA - OVOČNÉ PÁLENKY - JABLKOVICA CALVADOS - ARÓMA JABLKO 1:400



Aróma JABLKO 1:400

Aróma - veľmi príjemná a typická vôňa jablka.

Situácia

7,66 € (s DPH)
4,10 € (bez DPH)
Doprava 0,00 € (0%)
* Na výdavky DPH sa vzťahuje 0% mierka dane na základe kvalifikovanej osoby, ak táto osoba nemá zdanenie.

Objem: 30 ml | 100 ml | 1 l

Vybrať množstvo

SKU: 20013
Kategória: jablkovica (Calvados)

[f](#) [t](#) [v](#) [sk](#) [g+](#)

POPIS DETAILY PRODUKTU

Složenie: etanol, voda, aromatické látky.
Bez alkoholu.
Objem fľaše: 600 ml
Dávkovanie: 1 litr arómy na 400 litrov iného produktu / 100 ml - 40 l / 30 ml - 12 l
Použitie: do ovocných páleniek, likérov, tvrdého alkoholu, ale i nealkoholických nápojov a jinych...
Skladovanie: v chlade a suchu bez prístupu svetla.
Trvanlivosť: obvykle 2 a více let.

Súvisiace produkty



Soľ jedlá
kamenná s jódom
vrec. 1 kg

0³⁹
€
1 kg 0,390

190022 E304 5 105 0 K 375



Solivary Varená jódovaná jedlá sol' 1 kg

lipovsky-mikulas.jednota.sk/produkt/fi-sol-jedla-solivary-1kg

Registrácia Prihlásenie

Košik 0,00 €

Čerstvé potraviny Mrazené potraviny **Trvanlivé potraviny** Mliečne výrobky Nápoje Ovocie a zelenina Drogeria a kozmetika Ostatné Akcie

Trvanlivé potraviny » Pochutiny » Sol' kuchynská, morská, iná

Solivary Varená jódovaná jedlá sol' 1 kg

EAN výrobku: 9001880919728
 Cena vrátane DPH: 0,50 € DPH 20%
 Na sklade: 180,00 ks
 Kartónové balenie: 12ks
 Cena za 1kg: 0,50 € (s DPH)

SOL JEDLA SOLIVARY 1kg

0,50 €

Počet kusov: - 1 +

Pridať do košíka

Popis Výživové hodnoty Kontakty

Popis produktu
 Solivary® ... dar z hĺbín Zeme Naša kvalitná sol' je vyrobená zo soľanky z prírodných ložísk kamennej soli, ktorá pochádza z čistých pravekých morí.

Značka
 Solivary

Hmotnosť
 Brutto hmotnosť: 1018,

33°C Sunny 13:36 24. 7. 2025



Hľadanie

Naša ponuka ▾ Obľúbené Akcie Online Club Inšpirácie Leto

< Späť na výsledky vyhľadávania
Trvanlivé potraviny > Soľ a cukor > Soľ >



Solné Mlýny Kamenná jedlá soľ jódovaná 1 kg

Ceny v obchode sa môžu líšiť od cien na stránke Tesco Online nákupy

0,39 € 0,39€/kg

1

Popis produktu
Vlastnosti

Nákupný košík

0,00 €
Aktuálna cena košíku

Všet košík
Vyberte službu, ktorá je pre Vás najvhodnejšie

Prázdny košík
Produkty, ktoré pridáte do svojho košíka sa robrazia tu

MILCHEMA spol. s r.o.

Potreby pre spracovateľov mlieka


ÚVODNÁ STRANA | OBCHODNÉ PODMIENKY | AKO NAKUPOVAŤ | KONTAKT | UŽIVATEĽ | INFO LINKA | VERNOŠŤNÝ PROGRAM | OSOBNÝ ODBER

KATEGÓRIE

- Novinky
- Doenie mlieka, hygiena
- Syrárske sady
- Syridlá
- Chvírlid vápenatý
- Kyselina mliečna
- Enzymy
- Mliekarské kultúry
- Bulharské mliekar. kultúry**
- Lisy na syr
- Syrárske formy
- Syrárske harfy
- Podložky pod syr
- Plachty a tvaroželky
- Filtre na mlieko
- Syrárske vosky a nástroje
- Bylinky do syrov a masla
- Syrové arby, soli a prísady
- Údenie
- Farby do syrov
- Flašenia, dotieranie

Vegánsky jogurt

Úvod / Bulharské mliekar. kultúry



ID produktu: 1000413
Cena s DPH: 2.42 € bez DPH
Cena s DPH: 2.90 €

skladom

Vložiť do košíka

Kúpou lozru získate 2 vernostných bodov

Popis | Komentáre | ?

Vegánsky jogurt

Sušené zmes jogurtových kultúr, jedinečná svojím zložením pre milovníkov Vegetariánstva a Vegetov. **NEOBSAHUJE** mlieko, laktózu, lepot, sóu, orechy. Žiadne živočíšne produkty. Žiadne geneticky modifikované organizmy, konzervanty ani doplnkové látky. Vhodné pre deti aj dospelých.

Zloženie:
1 miliarda živých mikroorganizmov - Lactobacillus gasseri, Lactobacillus casei sp. Rhamnosus, Bifidobacterium animalum, Bifidobacterium infantis, Bifidobacterium longum, Bifidobacterium breve, Bifidobacterium adolescentis, Streptococcus thermophilus.

Chcete by ste si vyrobili vlastný kvalitný vegánsky jogurt? Nie je nič jednoduchšie.

Návod: 1L mlieka rastlinného pôvodu (sójové, ryžové, mandľové a pod.) zohreje ma 37 - 39 °C a pridáme Starovaciu kultúru z jedného vrecka. Dobro premiešame, aby sa rozpustila. Nádobu so zaočkovaným mliekom zabalieme, prípadne zastatenu vložíme do termoboxu. Zaočkované mlieko

Hodnotenie: 7/10

NAKUPNÝ KOŠÍK

Košík: je prázdny
bez DPH: 0.00 €
s DPH: 0.00 €

Zobraziť

PRÍHLÁSENIE

E-mail:

Heslo: strata hesla

pamatať si prihlásenie

Registrácia | Prihlásiť

VYHĽADÁVANIE

Hľadať:

Hľadať | v produktoch

DOPRAVU ZABEZPEČUJE

INFORMAČNÁ SLUŽBA | Slovenská pošta

NAJPREZERANEJŠIE



Zadejte hledaný výraz...

+420 384 389 196

[Děkujeme](#)

[Přihlášení](#)
[Registrujte se](#)



[Obchodní podmínky](#)

[Kontakty](#)

[Dopravy a platby](#)

[Výdejní místa](#)

[Katalogy, prospektky](#)

Na co čerpat dotace PRV?

Bazar, zlevněné zboží

Agrobazar

Blog

Výprodej skládů

Elektrické ohradníky

Hospodářská zvířata

Koně a jezdeckví

Pytle, plachty, síť, folie

Stroje, náhradní díly

Pneumatiky

Přístroje a měřidla

Zahrada a les

Domácí mazlíčci

Zemědělské hračky

Zpracování mléka a masa

Zpracování masa

Zpracování mléka

Winebařič

Nacházíte [Zpracování mléka masa ovoce mouky kávy](#) → [Zpracování mléka, pomůcky pro domácí i faremní zpracování mléka](#) → se: [Mlékařské kulturey na domácí výrobu jogurtu, syra, kefíru, zakysu](#)

Jogurtová vegan kultura Veganský jogurt 1 sáček na 1 l sojového, mandlového mléka

Jogurtová kultura Veganský jogurt 1 sáček na 1 l mléka - veganská jogurtová kultura pro výrobu domácího veganského jogurtu, balení obsahuje 1 sáček s 1 g kulturey, malé množství tohoto jogurtu můžete použít až 10x na další zaocckování. Z 1 sáčku lze vyrobit až 10 l jogurtu.



Doporučujeme

61,7 Kč

51,0 Kč bez DPH

1 ks

[Koupit](#)

Skladem > 5 ks

Osobně v Hrdějovicích:

ihned

Osobně v Plzni:

ihned

Přepravní společnost:

pozitíř

Kód: 100155/1

Výrobce: Genesis Laboratories

Soňa

[Hlídat pes](#)

[Tisknout](#)

[Porovnat](#)

[Potřebuji poradit](#)

[Doporučit známému](#)

[Přidat k oblíbeným](#)

Ještě jste u nás nenakoupili? Skvělá příležitost. Máme pro vás 100 Kč slevu při nákupu nad 1 500 Kč.

To chci

Ne děkuji



Statistika

Denný kurzový listok ECB

Mesačné, kumulatívne a ročné prehľady kurzov

Kurzový listok vybraných cudzích mien voči EUR

Archív kurzových listkov NBS v SKK

SÚVISIACE ODKAZY

Grafy kurzov

Kalkulačka

Dátum

25.07.2023

Kurz zo dňa 24.07.2023

Suma, ktorú chcete prepočítať

51

CZK

1 EUR = 24,139 CZK

Výsledná suma

2,11

EUR

CZK - 24,139 CZK

USD - 1,1096 USD

PLN - 4,446 PLN

HUF - 378,38 HUF



← Statistika

Denný kurzový listok ECB

Mesačné, kumulatívne a ročné prehľady kurzov

Kurzový listok vybraných cudzích mien voči EUR

Archív kurzových listkov NBS v SKK

SÚVISIACE ODKAZY

Grafy kurzov →

Kalkulačka

Dátum

25.07.2023

Kurz zo dňa 24.07.2023

Suma, ktorú chcete prepočítať

61,7

CZK

1 EUR = 24,139 CZK

Výsledná suma

2,56

EUR

CZK -
24,139 CZK ▲

USD -
1,1096 USD ▼

PLN -
4,446 PLN ▼

HUF -
378,38 HUF ▼

Výskumný ústav mliekárenský a.s., Žilina



- Obchodná činnosť
- Profil
- Skúšobné laboratórium EXAMINALA
- Verejný obstarávanie
- Veda a výskum
- Aktuality
- Informácie pre spotrebiteľov
- Spolupracujúce organizácie
- Súbory na prevzaté
- EKIS
- Ochrana osobných údajov
- ESHOP**
- Všeobecná obchodná podmienky

Príhlásenie

Používateľské meno

Heslo

Pamätaj si ma

[Prihlásiť](#)

Zabudli ste heslo?

Nepamätáte si používateľské meno?

[Vytvoriť účet](#)

Kultúry pre výrobu vegetariánskeho a vegánskeho jogurtu



Jogurtová kultúra pre domácu prípravu vegetariánskeho a vegánskeho jogurtu na 1-2 litre

Cena (bez DPH) € 3,00
DPH (20%) € 0,60
Cena (s DPH) € 3,60

Sušená kultúra, minimálne 1x10⁸ živých buniek v 1 g, použité kmeňe sú z prírodných zdrojov, nie sú geneticky modifikované, vyrobené v Buharsku, Genesis Labi, Sofia.

Neobsahuje mlieko, laktózu, lepek, sóju, orechy, žiadne živočíšne produkty, žiadne konzervačné ani doplnkové látky. Vhodné pre deti i dospelých.

Dostupnosť

Na sklade

Množstvo:

[Do košíka](#)

[Návod na použitie](#) [Špecifikácie](#) [Komentáre](#)

Balenie:
Skladovanie a trvanlivosť:

1 vrecíčko obsahuje 1 gram, určené na spracovanie 1-2 l rastlinného mlieka
Trvanlivosť 2 roky pri teplote skladovania 0-10 °C alebo 1 rok pri teplote skladovania do 20 °C, skladovať na tmavom mieste, nie je povolené uchovávať otvorené vrecíčko, dátum spotreby uvedený na obale

Zloženie:

Lactobacillus acidophilus, Lactobacillus gasseri, Lactobacillus casei sp. rhamnosus, Bifidobacterium bifidum, Bifidobacterium infantis, Bifidobacterium longum, Bifidobacterium breve, Bifidobacterium adolescentis, Streptococcus thermophilus. Neobsahuje mlieko, laktózu, lepek, sóju, orechy, žiadne živočíšne produkty, žiadne konzervačné ani doplnkové látky.

Hľadaj

15:38

25. 7. 2023

Agnex 0,1 kg

4,93 ★★★★★ 46 hodnocení a 2 recenze | Produkt koupilo 15 lidí



od Sklepu Agnex

Spolehlčnost | doporučuje 99,9 %

KARAGEN E407 100 g MOLEKULOVÁ KUCHYŇNĚ AGNEX

71 Kč

doručení od 0 Kč se SMART

Množství

1 z 954 kusů

PŘIDAT DO KOŠÍKU

KUPUJI A PLATÍM

Pro likvidaci na tlačítko KUPUJI A PLATÍM přejdete na stránku doručení a platby za nákup. Finanční prostředky nebudou z vašeho bankovního účtu zatím odepřány.

Doprava zdarma se službou Smarti při nákupu nad 299 Kč (na výdejní místa) nebo nad 499 Kč (kurýrní službou)

Země odesání
Polsko



← Statistika

Denný kurzový listok ECB

Mesačné, kumulatívne a ročné prehľady kurzov

Kurzový listok vybraných cudzích mien voči EUR

Archív kurzových listkov NBS v SKK

SÚVISIACE ODKAZY

Grafy kurzov →

Kalkulačka

Dátum

27.07.2023

Kurz zo dňa 26.07.2023

Suma, ktorú chcete prepočítať

71

CZK

1 EUR = 24,05 CZK

Výsledná suma

2,95

EUR

CZK - 24,05 CZK ▲

USD - 1,1059 USD ▲

PLN - 4,42 PLN ▼

HUF - 384,13 HUF ▲



← Statistika

Denný kurzový listok ECB

Mesačné, kumulatívne a ročné prehľady kurzov

Kurzový listok vybraných cudzích mien voči EUR

Archív kurzových listkov NBS v SKK

SÚVISIACE ODKAZY

Grafy kurzov →

Kalkulačka

Dátum

27.07.2023

Kurz zo dňa 26.07.2023

Suma, ktorú chcete prepočítať

59,166

CZK

1 EUR = 24,05 CZK

Výsledná suma

2,46

EUR

CZK - 24,05 CZK ▲

USD - 1,1059 USD ▲

PLN - 4,42 PLN ▼

HUF - 384,13 HUF ▲



Online trhovište

Ponuka predajne



Kaufland Card



Prihlásiť sa



Nákupný košík

Všetky kategórie

Vyhľadávať na online trhovište



Úvodná stránka > Potraviny > Trvanlivé potraviny > Obilniny

100g Karagenan E 407 mletý írsky mach Karagenan Hydrokoloidy

★★★★★ Zatiaľ žiadne hodnotenia



Karagenan E407 Kappa

Získava sa z rias, ktoré patria do triedy Rhodophyceae.

Vo vode a mlieku vytvára silný a krehký gél. Veľmi dobre viaže vodu.

Technologická funkcia karagenanu:

Zahusťovadlo, želirujúca látka, stabilizátor, nosič

Použitie:

Želirujúce a vodu viažuce vlastnosti sa využívajú pri výrobe džemov bez cukru, želé a mäsových výrobkov. Na druhej strane stabilizačné vlastnosti sa využívajú vo výrobkoch, ako sú kečupy, nápoje, mliečne výrobky a výrobky podobné mlieku. Používa sa aj na výrobu nízkokalorických potravín.

Aby sa karagenan rozpustil, musí sa zahriať na teplotu > 75 °C.

Dobrovoľa: 0,8 - 1,5 % na 100 kg

[Všetky informácie o produkte](#)

3,99 €

(39,90 €/kg)

plus 10,50 € poštovné



Pridať do košíka

št. 27. - po. 31. júl



Predáva Truemarkt

Predaja

VOP / Údaje o predajcovi / Odstúpenie od zmluvy / Ochrana osobných údajov

Všetky ceny sú vrátane DPH

Výsledok podčiarknutia a obklopenia

Podobné produkty

Kokosöl / Kókuszolaj



Ulei de cocos



8 585030 355815

KÓKUSZolaj



0 g
0 g
0 g

Kokosový olej



KOKOSO



Kokosový olej



Kokosový olej

KOKOSOVÝolej



Kokosový olej

Kokosový olej



Výživové hodnoty na 100 g:

Energia/Energie:	3700 KJ/ 900 kcal
Tuky:	100 g
Z toho:	
- nasýtené/...	
- Cukry:	0 g
Bielkoviny/Bilkoviny:	0 g
Sod/Sól:	0 g



5815



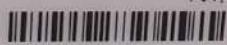
8 58503

500 ml

Kokosový olej
COCO
kelim 500 ml

4.59 €
1 L 9,180

222626 W331 I 104 0 91





Hľadanie

Naša ponuka ▾ Obľúbené Akcie Online Club Inšpirácie Leto

< Späť na výsledky vyhľadávania

Trvanlivá potraviná > Oleje a Ocot > Špeciálne oleje >



Natur Farm Kokosový olej 500 ml

Ceny v obchode sa môžu líšiť od cien na stránke Tesco Online nákupy

4,65 € 9,30€/l

1

Pridať

Popis produktu

Regulovaný názov produktu

Nákupný košík

0,00 €
Aktuálne ceny košíku

Objednať dodanie

Váš košík

Vyberte službu, ktorá je pre Vás najvhodnejšie.



Prázdny košík

Produkty, ktoré pridáte do svojho košíka sa zobrazia tu

THYMOŠ

Kukurličný škrob

v prášku

jemný

na zabušenie
a zjemnenie
pokrmov



200g e

Tip na prípravu

THYMOŠ

Kukurličný škrob

v prášku

jemný

na zabušenie
a zjemnenie
pokrmov



200g e

Tip na prípravu

Thymos škrob
kukurličný
krab. 200g

0⁹⁹ €

1 kg 4,950

179176 43373 002 0

131





Vyhľadať tovar...

Registračia Prihlásenie

Tempo Liptovský Mikuláš

Košik v 0 0,00 €

- Čerstvé potraviny
- Mrazené potraviny
- Trvanlivé potraviny**
- Mliečne výrobky
- Nápoje
- Ovocie a zelenina
- Drogéria a kozmetika
- Ostatné
- Akcie

Trvanlivé potraviny » Pochutiny » Zemiakové a kukuričný škrob

- Cukor
- Cukrovinky
- Káva a čaj
- Sušené plody
- Slané pečivo
- Konzervy, sterilizované potraviny
- Dehydrované jedlá
- Pochutiny**
- Sof kuchynská, morská, iná
- Koreniny jednozložkové
- Koreniace zmesi
- Príchute do jedál, ochucovadlá
- Tekuté koreniny
- Koreniny iné
- Želé



Kukuricný škrob jemný 200 g

EAN výrobku: 6586000924629
Cena vrátane DPH: 1,07 €, DPH 20%
Na sklade: 24,00 ks
Kartónové balenie: 20ks
Cena za 1kg: 5,35 € (s DPH)

SKROB KUKURICNY JEMNY 200g

1,07 €

Počet kusov: - 1 +

Pridať do košíka

- Popis**
- Návod na prípravu
- Výživové hodnoty
- Kontakty

Popis produktu

Pre jemnú chuť. Na mliečniky, koláče i krémy. Jemný kukuričný škrob v prášku na zahusťenie a zjemnenie pokrmov.

Marketing produktu



Hľadanie

Naša ponuka ▾ Obľúbené Akcie Online Club Inšpirácie Leto

Trvanlivé potraviny > Prísady na varenie a pečenie > Zahusťovadlá >



Dobrý Kuchár Jemný kukuričný škrob Zeamyl 200 g

Ceny v obchode sa môžu líšiť od cien na stránke Tesco Online nákupy

1,65 € 8,25€/kg

1

Pridať

Zloženie

Kukuričný škrob

Nákupný košík

0,00 €
Aktuálna cena košíku

Objednať dodanie

Všet košík

Vyberte službu, ktorá je pre Vás najvhodnejšie



Prázdny košík

Produkty, ktoré pridáte do svojho košíka sa zobrazia tu



ZÁKAZNÍCKA LÍNIJA
0948 121 328
Email: ebrat@ebrat.sk

Hľadať



PONLIKA AKCIE NOVINKY BLOG KONTAKTUJTE NÁS

Hlavná stránka - Korenia, bylinky, bylinkové čaje - Korenie - Kyselina citrónová, potravinárska 1kg

Kategórie

Naše zmesi

Orechy a sušené ovocie

Zrná a semená

Slané a sladké pochúťky

Cukor a sladidlá

Čaje

Korenie, bylinky, bylinkové čaje

Obilniny a strukoviny

Prísady na varenie, pečenie, vyprážanie

Múka a krúpy

Oleje a iné tuky

Orechové maslá a pasty

Pre domácnosť

Doplňky výživy

Prírodná kozmetika

SUPERFOOD

NOVINKY

AKCIE

Kyselina citrónová, potravinárska 1kg



Dostupnosť:
Odoslané do:

Veľké množstvo
48 hodín

6,20 €

1 ks

PRIDAŤ DO KOŠÍKA

pridať do zoznamu želaní

Hodnotenie:

★★★★★

Kód produktu:

04997

pokožiť otázku

pridať svoje hodnotenie

Zobraziť 6



Domov > E-shop > Naše produkty Liana > Ostatné

KYSELINA citrónová bezvodá 1 kg

● [Skladom > 10](#)



Kyselina citrónová potravinárska sa používa na dochutenie kompôtov, ovocných šalátov, pri výrobe džemov a lekvárov, sirupov, je tiež... [Čítať viac...](#)

7,40 € / 1 ks s DPH

- 1 +

 DO KOŠÍKA



Cena bez DPH:	6,17 €
Balenie obsahuje:	1 kg
Základná jednotka:	Kilogram
Cena základnej jednotky:	7,40 € / kg
Kód produktu:	9944
Hmotnosť:	1012 g

[POPIS](#) [RECEPTY](#)

Kyselina citrónová potravinárska sa používa na dochutenie kompôtov, ovocných šalátov, pri výrobe džemov a lekvárov, sirupov, je tiež vhodná na dochutenie ovocných nápojov. Vhodná tiež na čistenie domácnosti.





Hľadaný produkt alebo výraz

Pomôžeme s objednávkou:
+421 905 993 003
8.00 - 17.00

0.00 €
Zobrazit košík

Vinohrad a pivnica Sadárstvo a pálenky Zahrada a dom Sklo Sommelier Darčekový tovar Naše produkty

- Vinohrad a pivnica
- + vo vinohrade
- V pivnici
- + Flaše, demžžany, uzávery, plnenie
- + Nerezové nádoby
- + Filtrácia, čerpadlá
- + Spracovanie hrozna
- + Kvasinky a enzýmy
- Prípravky na ošetrovanie vín a muštov
- Vino
- Mušt
- + Prípravky na dotadenie nápoja
- Kyseliny a stabilizátory
- + Meranie - teploměry, cukromery a iné
- + Plastové nádoby a kade
- + Údržba a sanitácia
- + Poháre, džbány, hevery
- Knihy a publikácie
- Vino bezvoň
- Zdravý mušt + pokojné kvasenie = základ dobrého

Úvodná strana » Vinohrad a pivnica » V pivnici » Prípravky na ošetrovanie vín a muštov » Víno



Fotografie sú len ilustračné a môžu sa líšiť od tovaru.

Kyselina citrónová 1 kg

Kód produktu: 2064

Činidlo upravujúce kyslosť a zvyrazňovač chutou. Má mnohostranné použitie.

4,12 €

3,40 € Bez DPH

Skladom > 10 ks
Dostupnosť na pobočkách

- 1 +

Pridať do košíka

Popis tovaru Radca

Činidlo upravujúce kyslosť (acidulant). Používa sa pre zvýraznenie chuti a ako sekvestračné činidlo (viaže ióny kovov), pôsobí synergicky v zmesiach antioxidantov. U vína dávkovanie individuálne podľa potreby. Je limitované vinárskym zákonom.

Kategórie

- AKCE A VÝPRAVA
- CHOV MATIEK
- KŮMENE VČEL
- LIEČENIE A DEZINFEKCIA
- DOHRANIE POMŔČKY
- PRÁCA S MEDOM
- PRÁCA S VOŠKŤMI
- RÁMKY A PRÍSLUŠENSTVO
- RODINE VŔEL
- LEU A POTREBY K ŮLEOM
- VŔELÁRSKA LITERATŮRA
- VŔELÁRSKE POMŔČKY
- OSTATNE



Kyselina mliečna potravinárska 80% (1)

★★★★★ [Dobrá hodnota](#) • [Nájsť rovnaké](#)

14,20€

NA SKLADĚ

0 ks / 0,00€

1

NO KŮMĚ

OBĽÚBENÝ PRODUKT

PRIDATĤ KŮBĽAT

POPIS RECENZIE

Kyselina mliečna potravinárska 80% (1)

Pr nariedení na potrebnú koncentráciu sa kyselina mliečna používa vo forme postreku na predbežné ošadenie.

Skladujte v uzavretom obale na chladnom, suchom a odľahčenom mieste.

Výstražné slovo: Nebezpečenstvo

H318 Spôsobuje vážne podráždenie očí.

P312 Ošetriť podľa potreby.

P504 Po manipulácii starostlivo umyte pokožku.

P280 Nosiť ochranné okuliare.

P303+P361+P353 Po zasiahnutí očí: Nečistite oči. Opätne vyplachujte vodou. Ak používate kontaktné šošovky a ak je to možné, odstráňte ich: pokračujte vo vyplachovaní. P312+P362 Po kontakte s pokožkou: Umyte veľkým množstvom vody a mydlom.

P308 Po expozícii alebo podozrení: Znížte.

P310 Okamžite vyhľadajte TOXIKOLOGICKÉ INFORMAČNÉ CENTRUM alebo lekára.

LEN OSOBNÝ DOBER

PRÍPRAVA VINOVARSTVA

- Vinohrad a pivnica
- Vo výhonkoch
- Vývinčiči
- Flaše, dorážky, uzávierky, plnenie
- Nerezové nádoby
- Filtrovacia, čerpadlá
- Spracovanie ležania
- Kvasničky a kvasničky
- Prípravky na odčistenie vína mučtov
- Vino
- Mušt
- Prípravky na doradenie nápoje
- Kvasničky a stabilizatory
- Macerácie - kvasničky, valčovníky a ná
- Plastové nádoby a kade
- Účistky a sanitácia
- Palánie, štáby, ležary
- Knihy a publikácie
- Vino bezvoň!
- Zdravý mušt - pokroje
- Kvasenie - základ dobrého vína
- Saštržova a cajútky
- Zahradá a dom
- Stena
- Somník
- Dezinfekčný kvá
- Náše produkty
- Rádce pěstitele
- Rady, články, informácie pro všechny pěstitele.
- Otevřít radce

Úvodná stránka > Vinohrad a pivnica > Vývinčiči > Prípravky na odčistenie vína a mučtov > Víno



Fotografie sa len ilustrujú a môžu sa líšiť od skutočnosti.

Kyselina mliečna 1 kg

Kód produktu: 809
Dokyskľujúci prípravok do vína. Zlepšenie intenzity a chuti. Mikrobiologická ochrana.

4,96 €
4,10 € bez DPH

Skladom > 10 ks
[Dostupnosť na robu%skob](#)

- 1 +

Pridať do košíka

Popis tovaru **Rádca** Súbor

Táto tekutá kyselina má pôvod v mliečnom kvasení a vo vine môže byť prítomná v rôznych množstvách. Kvôli príjemnej chuti sa jej tiež hovorí „sladká kyselina“. Ak sú suché ročníky a kvasničky vo vine chýbajú, môžu malomnoh k jemnému dokysleniu svojich vín použiť tekutú formu tejto kyseliny. Dokáže chuť naozaj zvýrazniť a dá sa pridať do vína kedykoľvek. Dávkuje sa v množstve 125 ml /hl.

Použitie

Dokyskľujúci prípravok špeciálne do vína, znižuje jeho intenzitu a chuť. Koncentrácia 80%.

Dávkovanie

Individuálne podľa intenzity a charakteru produktu. 125 ml /hl zvýši kyselinu o jedné promile (g/l). limitovaný Vinárskym zákonom. Možno kombinovať s [kyselinou vínou](#) v pomere 50 g kyselina vína /62,5 ml kyselina mliečna.

Skladovanie

Na trávnom, suchom a chladnom mieste. Pre ďalšie použitie balenie dôkladne uzatvoriť.

Varianty na predaj

Prídávame aj 5l a 25kg balenie kyseliny mliečnej.



Vybrať si je orešok...



Kontakty



Prihlásenie
Registrácia



Prázdny košík

Obľúbené Novinky Akčná ponuka Hodnotenie obchodu

Recepty Skola prírody

Orechy Sušené ovocie Ovocie a orechy v polevách Cukrovinky Zdravé potraviny Varenie a pečenie Nápoje

Orechy Mandle Mandle lúpané 23/25 500g



Mandle lúpané 23/25 500g

Neohodnotené

Mandľa 23/25 je jednou z najväčších na trhu. Ide o prémiovú odrodu Carmel Supreme, ktorá sa vyznačuje sladkou chuťou a vysokou kvalitou. Šupka je najcenejšou časťou mandlí, pretože je plná antioxidantov a ďalších látok, ktoré sú veľmi prospešné pre naše zdravie. Mandle natural sú preto ideálne ako rýchle zdravé občerstvenie a zdroj energie.

Pridať do obľúbených

€5,98

€11,96/kg

1

Vložiť do košíka

K dispozícii tiež v týchto baleniach:

1kg
Skladom
€10,48

5kg
Skladom
€47,84

100g
Skladom
€1,78

✓ Skladom

Môžeme doručiť do: 28.7.2023
Doprava od €4



Nákupný košík

0

Využite košík ako svoj nákupný zoznam

Pridávajte si tovar do košíka kedykoľvek vás niečo napadne nech potom pri objednaní na niečo dôležité nezabudnete.

Tovar vám v košíku zostane až do dokončenia vašej ďalšej objednávky.

24°C

Heavy rain

Hľadať

11:03

25.7.2023



ZÁKAZNÍCKA LÍNIJA
0948 121 328
Email: ebrat@ebrat.sk

Hľadať



PONLIKA AKCIE NOVINKY BLOG KONTAKTUJTE NÁS

Hlavná stránka - Orechy a sušené ovocie - Orechy - Mandle blanširované (lúpané) 500 g

Kategórie

Naše zmesi

Orechy a sušené ovocie

Zrná a semená

Slané a sladké pochúťky

Cukor a sladidlá

Čaje

Koreníe, bylinky, bylinkové čaje

Obilniny a strukoviny

Prísady na varenie, pečenie, vyprážanie

Múka a krúpy

Oleje a iné tuky

Orechové maslá a pasty

Pre domácnosť

Doplnky výživy

Prírodná kozmetika

SUPERFOOD

NOVINKY

AKCIE

Mandle blanširované (lúpané) 500 g



Dostupnosť:
Odoslané do:

Priemerné množstvo tovaru
48 hodín

6,30 €

1 ks

PRIDAŤ DO KOŠÍKA

pridať do zoznamu želaní

Hodnotenie:



Kód produktu:

05732

pokožiť otázku

pridať svoje hodnotenie

Zobraziť 6



Na čo máte chuť?

Hľadať



Prihlásiť / Registrovať

€

Moje obľúbené Novinky Dopriedaj zásob TOP 100 PREMIUM

Doprava a platba Kontakty

AKCIE A ZLAVY GRIZLY Orechy Sušené plody a semenka Zdravé potraviny a nápoje Zdravé maškrtenie Doplnky výživy a šport Prírodná kozmetika By MamaDomisha

Produkty > GRIZLY Orechy > Mandle > Natural > GRIZLY Mandle Natural lúpané...



GRIZLY Mandle Natural lúpané 500 g

★★★★★ 967 hodnotenie [Prečítaj recenzie](#)

Ak je Vám zdravý životný štýl blízky, tak určite viete, že mandičky to istia! Tieto sú bez šupky a sú famózne.

[Prečítaj viac](#)



Alternatívne produkty

500 g

1000 g

6,49 € s DPH

12,98 € / kg

Kúpiť



Na sklade

Doprava a platba

Doprava od 2,49 € (Slovenská pošta - Vydajné miesto)
Môže u vás byť 28. Júla
[Ďalšie možnosti dopravy](#)

Nákupný košík 0

Váš košík je prázdny

K objednávkam pridávame darčeky



ULOŽTE SI ZLAVY!



315 315 613

eshop@cukrarskepotreby.cz

Přihlášení Registrace

Co hledáte?

Vyhledat

NÁKUPNÍ KOŠÍK
0 ks - 0 Kč

O NÁS DOPRAVA SKLADOVÁ DOSTUPNOST ODBĚRNÁ MÍSTA KONTAKT BLOG

Velikonoce

Suroviny

Potahovací a modelovací hmoty

Marcipán

Barvy potravinářské

Cukry

Čokolády

Donuty

Droždí

Glukoza

Hmoty na krajky

Jedlé papíry

Kakao, ořechy, kokos

Kandované ovoce a aigněstý

Suroviny Suroviny ostatní Modifikovaný škrob - Zahuštovaadlo Super Klar 0,5 kg



Modifikovaný škrob - Zahuštovaadlo Super Klar 0,5 kg

Modifikovaný škrob, termosatbilní ztužovač a zahuštovaadlo.

Dostupnost: **Dodáme do 7 - 10 dní**

1

VLOŽIT DO KOŠÍKU

251 Kč

Kód produktu: P47249

Kategorie: Suroviny ostatní

Popis Komentáře (0)

Ztužovač do šřáv a kompotů Super Klar je velmi kvalitní práškové zahuštovaadlo. Je charakterizován mimořádně vysokou jasností. Ideální pro džusy a kompoty. Ideální také jako náplň pro dorty a koblihy. Je termosatbilní.

Země původu: Francie

Připrava: 100 g směsí, 200 g cukru, šřáve z ovoce nebo kompot 1000 g. Super Klar smíchat s cukrem, postupně přidat šřávu nebo kompot a pořádně zamíchat. Po 10 min. možné použít jako náplň za studena či za tepla.

Skledovat v suchém místě při teplotě do 25°C a vlhkosti max. 75%

Složení výrobku:

Modifikovaný škrob E1422

Parametr

Popis



← Štatistika

- Denný kurzový listok ECB
- Mesačné, kumulatívne a ročné prehľady kurzov
- Kurzový listok vybraných cudzích mien voči EUR
- Archív kurzových listkov NBS v SKK

SÚVISIACE ODKAZY

Grafy kurzov →

Kalkulačka



Dátum
27.07.2023

Kurz zo dňa 26.07.2023

Suma, ktorú chcete prepočítať
251 CZK

1 EUR = 24,05 CZK

Výsledná suma
10,44 EUR

CZK - 24,05 CZK USD - 1,1059 USD PLN - 4,42 PLN HUF - 384,13 HUF



← Statistika

Denný kurzový listok ECB

Mesačné, kumulatívne a ročné prehľady kurzov

Kurzový listok vybraných cudzích mien voči EUR

Archív kurzových listkov NBS v SKK

SÚVISIACE ODKAZY

Grafy kurzov →

Kalkulačka

Dátum

27.07.2023

Kurz zo dňa 26.07.2023

Suma, ktorú chcete prepočítať

209,166

CZK

1 EUR = 24,05 CZK

Výsledná suma

8,7

EUR

CZK - 24,05 CZK ▲

USD - 1,1059 USD ▲

PLN - 4,42 PLN ▼

HUF - 384,13 HUF ▲

Infolinka 0412 399 556 (Po-Pá: 7-14 hod)

Mena: CZK / EUR / HUF



Príhľadanie / Registrácia



Zadajte hľadajú výraz:

Nájsť



10.72 €

Počet položiek v košíku: 1 ks

Veľkonočné pečenie

Cukrárske potreby

Suroviny

Na pečenie

Zmrzliny

Dekorácie a stolovanie

Kuchynské potreby

Domáci tovar

Oslavy a party

Papierový tovar

Darčeky

Domovská stránka > Suroviny > Zmesi a prípravky



Modifikovaný škrob - zahusťovadlo Super Klar 0,5 kg

Modifikovaný škrob, termosetové zahusťovadlo a zahusťovadlo.

[Podrobný popis produktu](#)

Dodanie do 7 - 10 dní

Sledovať dostupnosť

Tento produkt je možné zakúpiť ešte lacnejšie vo väčšom balení:

 Modifikovaný škrob - zahusťovadlo Super Klar 5 kg Dodáme do 7 - 10 dní	103.44 € Zľava 4%
---	-----------------------------

10.72 €

9.32 € Bez DPH



V košíku 1 ks

[Pridať ďalšie](#)

Kód produktu: P47249

[Zaujímá vás tento výrobok?](#)

[Do obľúbených do obľúbených](#)

Chat



Modifikovaný škrob - zahusťovač Super Klar 0,5 kg -

Krátky popis : Vo zľave produkt Modifikovaný škrob - zahusťovač Super Klar 0,5 kg - u nás nájdete zľavnený za 10,72 €.

Obvyklá cena : 10,72 € 10,72 € **0%**

Hodnotenie : ★★★★★ (Celkom 24 hodnotenia)

Overiť dostupnosť

Popis Parametre

Modifikovaný škrob, termosetové zahusťovač a zahusťovač. Zelené vločky sú vyrobené z vysoko kvalitnej pševy malých nepravidelných rozmerov s dobrou príľnavosťou. Používajú sa najmä na posypanie a zdobenie tort, šišiek, zákuskov, pečiva, ale aj v pekárskej výrobe. Zloženie: cukor, stužené rastlinné tuky (palmový, palmojadrový), odtučené sušené mlieko, srvátka, sójový lecitín, vanilínová aróma, farbivo: E102, E133, OGM: Nepochádza z geneticky modifikovaných surovín. Alergény: Mlieko a jeho deriváty, sójový lecitín. Výrobok sa vyrába v zariadení, ktoré spracováva suché orechy, arašidy, vajcia a vaječné výrobky, obilniny obsahujúce lepok. Hmotnosť: 250 g.

Ďalšie produkty v kategórii Zmesi a prípravky





• sun-dry extraction
• Sicilian seaside

• sun-dry extraction
• Sicilian seaside

BILLA

BILLA

BILLA

Iodized
Sea Salt
Fine

Iodized
Sea Salt
Fine

Iodi
Sea
Fine

Billla Morská sol
Jódovaná jemná
krab. 1 kg

BILLA

069 €
1 kg 0,690

218026 E306 3 206 0 137



Vyhľadať tovar...

Registrácia Prihlásenie

Tempo Liptovský Mikuláš

Košík 0,00 €

- Čerstvé potraviny
- Mrazené potraviny
- Trvanlivé potraviny**
- Mliečne výrobky
- Nápoje
- Ovocie a zelenina
- Drogéria a kozmetika
- Ostatné
- Akcie

- Cukor
- Cukrovinky
- Káva a čaj
- Sušené plody
- Slané pečivo
- Konzervy, sterilizované potraviny
- Dehydrované jedlá
- Pochutiny**
- Soľ kuchynská, morská, iná**
- Koreniny jednozložkové
- Koreniace zmesi
- Príchute do jedál, ochucovadlá
- Tekuté koreniny
- Koreniny iné
- Želé

Trvanlivé potraviny » Pochutiny » Soľ kuchynská, morská, iná



Morská soľ jemná 1 kg
EAN výrobku: 8002280239354
Cena vrátane DPH: 0,96 € DPH 20%
Na sklade: 19,00 ks
Kartónové balenie: 12ks
Cena za 1kg: 0,96 € (s DPH)

SOL MORSKA JEMNA 1000g

0,96 €

Počet kusov: - 1 +

Pridať do košíka

- Popis**
- Výživové hodnoty
- Kontakty

Popis produktu

Značka


Gemma Di Mare



Hľadanie

Naša ponuka ▾ Obľúbené Akcie Online Club Inšpirácie Leto

Trvanlivé potraviny > Soľ a cukor > Soľ >



Solné Mlýny Morská jedlá soľ jódovaná 1 kg

Ceny v obchode sa môžu líšiť od cien na stránke Tesco Online nákupy

0,79 € 0,29€/kg

1

Zloženie
Morská jedlá soľ, Jodidčnan draselný. Obsahuje jód: 15-35 mg/kg (ako KI)

Informácie o produkte

Nákupný košík

0,00 €
Aktuálna cena košíku

Všet košík

Vyberte službu, ktorá je pre Vás najvhodnejšie

Prázdny košík

Produkty, ktoré pridáte do svojho košíka sa zobrazia tu



CLEVER PITNA VODA

vratná fľaša

Fľaška 2 l

clever

0²⁹
€

110,145

Záloha: 0,15

245080 6099 1302 0 45



Google Translate

slovenčina angličtina

SENSORY EVALUATI...



Vyhľadať tovar...

Registrácia Prihlásenie

- Čerstvé potraviny
- Mrazené potraviny
- Trvanlivé potraviny
- Mliečne výrobky
- Nápoje**
- Ovocie a zelenina
- Drogéria a kozmetika
- Ostatné
- Akcie

Košík 0 0,00 €

- Syténá nápoje
- Nesytená nápoje
- Minerálne, pramenité a liečivé vody**
- Minerálne vody
- Pramenité vody
- Pramenité vody nesyténá a mierne syténá**
- Minerálne a pramenité vody ochutené
- Liečivé vody
- Sirupy a koncentráty
- Práškové, suché nápoje
- Pivo
- Vino
- Liehoviny

Nápoje » Minerálne, pramenité a liečivé vody » Pramenité vody nesyténá a mierne syténá



Drobček Dojčenská voda 2 l

EAN výrobku: 858600731172
Cena vrátane DPH: 0,35 € DPH 20%
Na sklade: 150,00 ks
Kartónové balenie: 6ks
Cena za 1l: 0,23 € (s DPH)

VODA DROBCEK 1,5+0,5l ZD.

0,35 €

Počet kusov: - 1 +

Pridať do košíka

- Popis**
- Výživové hodnoty
- Kontakty

Popis produktu

Plnené zo zdroja L-6 v Lipovoch. Rozbor: INGE0-ENVLAB, s.r.o. Žilina 17.05.2021. Awarded Superbrands Slovakia 2021. Awarded Superbrands Slovakia 2020. Nielen pre vašich anjelikov Pramenitá voda nesyténá. Vyrobené na Slovensku



Hľadanie

Naša ponuka ▾ Obľúbené Akcie Online Club Inšpirácie Leto

🏠 > Nápoje > Stolové a minerálne vody > Neosýtené >



Tesco Pramenitá voda neperlivá 2 l

• Ceny v obchode sa môžu líšiť od cien na stránke Tesco Online nákupy

0,29 € 0,15€/l ⓘ

1

Pridať

Popis produktu

Vlastnosti

Vhodná pri dieťat s nízkym obsahom sodíka

Ďalší popis

Nákupný košík

0,00 €
Aktuálna cena košíku

Objednať dodanie

Váš košík

Vyberte službu, ktorá je pre Vás najvhodnejšie



Prázdny košík

Produkty, ktoré pridáte do svojho košíka sa zobrazia tu



- Výroba domácej kozmetiky - suroviny
- Obaly, náradie a pomôcky na kozmetiku
- Blo kozmetika
- Výživové doplnky
- Super a bio potraviny**
- Aromaterapia a vône
- Oleje na tvár a rastlinné maslá
- Henna a rastlinné prášky
- Hydroláty - kvetinové vody
- Ľily, hlinky a domáce SPA
- Vydymovadlá / kadidlá / živice
- Domácnosť
- Zľavnené / Akcie
- Podľa látky A - Z
- Podľa problémov
- Recepty na výrobu kozmetiky
- Kulinárske recepty

Super a bio potraviny > Sutené ovocie a prášky >

Jablčný pektín HVM 100 g

Záručná doba: 24 mesiacov

Kód vds: 060

Dostupnosť: na sklade

9,08 € bez DPH

10.99 € / ks

1

Vložiť do košíka

Sledovať produkt

Pridať do obľúbených

Zdieľať



Jablkový pektín 50g - Koření



Jablkový pektín Balenie 50 g [celý popis](#)
★★★★★ Získajte recenzie, buďte prvý!

Naša cena s DPH **7,30 EUR**

Nie je na sklade [Stráž' dostupnosť](#)

[Stráž' cenu a dostupnosť](#) [Opýtať sa predavača](#) [Tlačiť](#) [Zdieľať](#)



Venusz olej
rastlinný
Fľaška 1 l

349 €
113,490

200342 W334 2 100 0 91





Vyhľadať tovar...

Tempo Liptovský Mikuláš

Registrácia Prihlásenie

Košík 0 0,00 €

- Čerstvé potraviny
- Mrazené potraviny
- Trvanlivé potraviny**
- Mliečne výrobky
- Nápoje
- Ovocie a zelenina
- Drogeria a kozmetika
- Ostatné
- Akcie

- Cukor
- Cukrovinky
- Káva a čaj
- Sušené plody
- Slané pečivo
- Konzervy, sterilizované potraviny
- Dehydrované jedlá
- Pochutiny
- Mlynské výrobky
- Cestoviny
- Rýža
- Strukoviny
- Olej**
 - Olej slnečnicový
 - Olej repkový**

Trvanlivé potraviny » Olej » Olej repkový



COOP Premium olej repkový 1l

EAN výrobku: 8585049907845
Cena vrátane DPH: 2,55 € DPH 20%
Na sklade: 237,00 ks
Kartónové balenie: 15ks
Cena za 1l: 2,55 € (s DPH)

L-OLEJ REPKOVÝ 1l

2,55 €

Počet kusov: - 1 +

Pridať do košíka

- Popis**
- Výživové hodnoty
- Kontakty

Popis produktu

jednoduchý rafinovaný repkový olej COOP Premium olej repkový 1l

Značka



3 € s DPH 3 € / l

Kúpiť

Na sklade

Doprava a platba

Doprava od 2,49 € (Slovenská pošta - Vydajné miesto) Môže u vás byť 28. Júla. Ďalšie možnosti dopravy.

Nakupný košík 0

Váš košík je prázdny

K objednávkam pridávame darčeky

- Premium výhody pre verných zákazníkov
- Darčeky a vzorky k nákupu zdarma
- Čez 4 000 vydajných miest po celaj ČR
- ECO zabalení vašich zásielok

- Popis produktu
- Nutričné hodnoty
- Užívateľské recenzie (6)

Fabio Manka Repkový olej 1000 ml

Jedlý jednodruhový rastlinný olej z Českého raja. Repkový olej Manka je za studena lisovaný a šetrný, iba fyzikálne bez chemických prísad, rafinovaný, tým si zachováva cenné prírodné látky a antioxidanty.

Fabio je spoločnosť rodiny Jenžkových, ktorá hospodári v srdci Českoého raja už vyše 150 rokov. Z malého podniku sa rozrástla na spoločnosť s vlastnými skladovacími kapacitami a dvoma modernými výrobnými závodmi. Zákazník si môže byť vždy istý, že bolo k produktu pristupované s veľkou opatnosťou. Oleje sú buď lisované za studena alebo rafinované fyzikálne bez chemických prísad. Zachovávajú si vďaka tomu rad antioxidantov, vitamínov a pôvodného arómu.

Krajina pôvodu: Česká republika



Hľadanie

Naša ponuka ▾ Obľúbené Akcie Online Club Inšpirácie Leto

Trvanlivé potraviny > Olej a Ocot > Rastlinné oleje >



Palma Raciol Nízkoerukový repkový olej 1 l

Ceny v obchode sa môžu líšiť od cien na stránke Tesco Online nákupy

3,19 € 3,19€/l

1

Pridať

Popis produktu

Vlastnosti

Omega 3&6

Marketing značky

Nákupný košík

0,00 €
Aktuálna cena košíku

Objednať dodanie

Váš košík

Vyberte službu, ktorá je pre Vás najvhodnejšia



Prázdny košík

Produkty, ktoré pridáte do svojho košíka sa zobrazia tu



Obľúbené Novinky Akčná ponuka Hodnotenie obchodu

Recepty Škola prírody

Orechy Sušené ovocie Ovocie a orechy v polevách Cukrovinky Zdravé potraviny Varenie a pečenie Nápoje

Varenie a pečenie > Zdravé múky, zmesi a strúhanky > Natural múka ryžová hladká 500g

Natural múka ryžová hladká 500g

Neohodnotené



Pridať do obľúbených

€1,52

€5,04/kg

1

Vložiť do košíka

✓ Skladom

Môžeme doručiť do: 29.7.2023
Doprava od €4



Využite košík ako svoj nákupný zoznam

Pridávajte si tovar do košíka kedykoľvek vás niečo napadne nech potom pri objednávke na niečo dôležité nezabudnete.

Tovar vám v košíku zostane až do dokončenia vašej ďalšej objednávky.

Cena bez dopravy

Prázdny košík



Nakúpte ešte za €59 a dopravu máte ZADARMO.



Prejsť do košíka

Popis Hodnotenie Diskusia

5 € na Vaš prvý nákup

atural múka ryžová hladká 500g

24°C Heavy rain

Hľadat

11113 25.7.2023



GRIZLY Ryžová múka 500 g

★★★★★ 291 hodnotenie [Prečítať recenzie](#)

Bezlepková múka 100% vyrobená z ryže a vhodná ako k zahusťeniu polievok tak i pre domáce pečenie.

Prečítať viac



1,15 € s DPH

2,30 € / kg

Kúpiť



Na sklade

Doprava a platba

Doprava od 2,49 € (Slovenská pošta - výdajné miesto) Môže u vás byť 23. Júla [Ďalšie možnosti dopravy](#)

Nákupný košík

Váš košík je prázdny

K objednávkam pridávame darčeky



Premium výhody pre verných zákazníkov

Darčeky a vzory k nákupu zdarma

Čez 4 000 výdajných miest po celej ČR

ECO zabalenie vašich zásielok

Popis produktu

GRIZLY Ryžová múka 500 g

Administratívne zaradenie: Mliečské obilné výrobky - múka



NOVÝ OBCHOD MLYN ZRNO

pozorne si prečítajte obchodné podmienky! LEN SLOVENSKÁ PŠENICA

Košík oks | 0,00 €

vitajte môžete sa [Príhlásiť](#) alebo si [Vytvoriť konto](#)

zadajte reťazec pre vyhľadávanie

- pšeničné muky otruby, kľičky, zno
- ražné muky, otruby, zno
- kukuricné muky
- amarantová múka
- mučné zmesi na chlieb
- poňanková múka
- pšénová múka
- rustikálne vrecká s potlačou
- jačmenná múka, otruby a zno
- cicerová múka
- bôbové muky
- ryža rôzne druhy
- ryžová múka rôzne druhy
- sojová múka
- prosová múka
- kaskas rôzne druhy
- zlepšujúce prípravky do chleba
- semienka semená

DOMOV » RYŽOVÁ MÚKA RÔZNE DRUHY

Ryžová múka hladká naturalna v 0,5 kg tkanivovom plochom vre

★★★★★ (0)



Ryžová múka hladká naturalna v 0,5 kg tkanivovom plochom vre

Cena s DPH 1,86 €
Cena bez DPH 1,66 €

1

Interný kód: 289 00
KOD:
EAN:
Merná jednotka:
Odkazy:

Priemerné hodnotenie: 1 ★ 0x
2 ★ 0x
3 ★ 0x
4 ★ 0x
5 ★ 0x

Hodnotilo 0 užívateľov



Vybrať si je oriešok...



Kontakty



Prihlásenie
Registrácia



Prázdny košík

Obľúbené Novinky Akčná ponuka Hodnotenie obchodu

Recepty Skola prírody

Orechy Sušené ovocie Ovocie a orechy v plevách Cukrovinky Zdravé potraviny Varenie a pečenie Nápoje

Zdravé potraviny Semienka Slničnica lupaná 500g



Slničnica lupaná 500g

Neohodnotené

Slničnica je nielen krásnou lvetinou zdobiacou letné pole, ale aj zdrojom vynikajúcich semienok bohatých na vitamín E a celú škálu minerálnych látok. Vo vašej kuchyni by preto slnečnicové semienka rozhodne nemali chýbať.



Pridať do obľúbených

€2,17

€4,34/kg

1

Vložiť do košíka

K dispozícii tiež v týchto baleniach:



1kg
Skladom
€4



100g
Skladom
€0,82



kg
Skladom
€14,94

✓ Skladom



Môžeme doručiť do: 28.7.2023
Doprava od €4



Opýtať sa



Strážik



Zdieľať



Nákupný košík

0

Využite košík ako svoj nákupný zoznam

Pridávajte si tovar do košíka kedykoľvek vás niečo napadne nech potom pri objednaní na niečo dôležité nezabudnete.

Tovar vám v košíku zostane až do dokončenia vašej ďalšej objednávky.

5 € na Váš prvý nákup



24°C
Heavy rain

Hľadať

11:01
25.7.2023



ZÁKAZNÍCKA LINIJA
0948 121 328
Email: ebrat@e-brat.sk

Hľadať



PONUKA AKCIE NOVINKY BLOG KONTAKTUJTE NÁS

Hlavná stránka - Zrná a semená - Snečnicové semienka lúpané 500g

Kategórie

- Naše zmesi
- Orechy a sušené ovocie
- Zrná a semená
- Slané a sladké pochúťky
- Cukor a sladidlá
- Čaje
- Koreníe, bylinky, bylinkové čaje
- Obilniny a strukoviny
- Prísady na varenie, pečenie, vyprážanie
- Múka a krúpy
- Oleje a iné tuky
- Orechové maslá a pasty
- Pre domácnosť
- Doplňky výživy
- Prírodná kozmetika
- SUPERFOOD
- NOVINKY
- AKCIE

Snečnicové semienka lúpané 500g



Dostupnosť: **Tovar sa miňa**
Odoslané do: **48 hodín**

1,50 €

1 ks

PRIDAŤ DO KOŠÍKA

pridať do zoznamu želaní

Hodnotenie: ☆☆☆☆☆

Kód produktu: **05725**

položiť otázku
pridať svoje hodnotenie

Zobraziť 6



NOVÝ OBCHOD MLYN ZRNO

Košik Osa | 0,00 €

pozorne si prečítajte obchodné podmienky! LEN SLOVENSKÁ PŠENICA

Všetky údaje sa [Zhládajú](#) alebo si [Vytvorí konto](#)
vlastné nastavenie pre vyhľadávanie **Hľadať**

- pšeničné múky ,otruby, kličky, zrno
- ražné múky ,otruby, zrno
- kukurličné múky
- amarantová múka
- mučnó zmesy na chlieb
- poľaniová múka
- pšénová múka
- rustikálne vrecka s potlačou
- jačmenná múka, otruby a zrno
- cicerová múka
- bébové múky
- ryža rôzne druhy
- ryžová múka rôzne druhy
- sojová múka
- prosoová múka
- kuskus rôzne druhy
- zlepšovacie prípravky do chleba
- semenka a semena

DOMOV » SEMENKA SEMENA

Slnecnicové semená olúpané 0,5 kg celofán

Slnecnicové semená olúpané 0,5 kg celofán



Cena s DPH 2,24 €
Cena bez DPH 1,81 €

1 **Do košíka**

Interný kód 339 00
KOD
EAN
Merná jednotka
Odkazy

Príslušné hodnotenie 1 0x
2 0x
3 0x
4 0x
5 1x
Hodnotí jeden užívateľ

POPIS [OBRÁZKY \(1\)](#) [RECENZIE \(1\)](#) [ODPORUČIŤ](#)

Slnecnicové semená olúpané 0,5 kg celofán v 0,5 kg celofánovom vrecku. Slnecnicové semená obsahujú až 22% bielkovín a 50% oleja. V 100 g obsahujú 30 g nasýtených tukov a 30 mg kyseliny linolovej. Je to zásadito prírodná pôsobiaco na cholesterol. 100 g kúčka maliniek ankardou zhruba 7 min. Zloženie: Múka z celozrnných slnečnicových semien, soľ, máľkový olej, vitamín B1.

Domov > Zdravé potraviny > Bez obalu > Orechy a semená

ZDRAVÉ POTRAVINY

- Bez obalu
- Cestoviny
- Čaje
- Džemy, nátierky, výživy
- Trvanlivé potraviny
- Koše, múslí a vločky
- Káva a náhrady kávy
- Koreniny, soľ a dochucovadlá
- Mäso, ryby a lahôdky
- Nápoje
- Oleje a octy
- Pečenie
- Sladidlá, cukor a med
- Sladkosti a cukrovinky
- Slané pochutiny
- Strukoviny, obilniny a ryža
- Sušené plody, orechy a semená
- Zmesi na varenie a pečenie

Slniečnicové semenka - lúpané
1.82 €



Vitanella

500 g

1

Do košíka

Skladom
Kód produktu: 98323



INFORMÁCIE

Slniečnicové semenka sú veľmi bohaté na kvalitné rastlinné bielkoviny, vlákninu, železo a zdravé tuky. Okrem toho majú vysokú koncentráciu živín prospešných pre nervovú sústavu. Konkrétne ide o horčík, draslík, mangán, tryptofán a fenilalanín. V horejnej miere tiež obsahuje vitamín E alebo selén.

Návod na prípravu: Určené na priamu konzumáciu. Môžete ich pridať do kaší, múslí alebo šalátov. Obohatiť môžete aj cestu na

MILCHEMA spol. s r.o.

Potreby pre spracovateľov mlieka


ÚVODNÁ STRÁNA OBCHODNÉ PODMIENKY AKO NAKUPOVAŤ KONTAKT UŽIVATEĽ INFO LINKA VERNOSTNÝ PROGRAM OSOBNÝ ODBER

KATEGÓRIE

- Navinky
- Dojenie mlieka, hygiena
- Syrárske sady
- Syridlá
- Chlond väpenatý
- Kyselina mliečna
- Enzymy
- Mliekarské kultúry
- Mezofilné kultúry
- Termofilné kultúry
- Zmesí kultúr
- Jogurtové, kefírové, probiotické kultúry
- Kompletné kultúry
- Ochranné kultúry
- Pleťňové, kváskové kultúry
- Buňhorské mliekar kultúry
- Usoj na syr
- Syrárske formy
- Syrárske berly

Úvod / Mliekarské kultúry / Mezofilné kultúry

Smotanová kultúra Selection Danica®, 10 u (na 50 litrov mlieka)



Kód produktu: M04
Cena s DPH: 6.60 €
5.50 € bez DPH
1 ks
Viac do košíka

skladom

Kúrou tovaru získate 6 vernostných bodov

Popis Komentáre ?

Smotanová kultúra Selection Danica®, 10 u (starý názov Flora Danica®)

Viacimlieňová zmesná smotanová kultúra obsahujúca *Lactococcus lactis* poddr. *cremoris*, *Lactococcus lactis* poddr. *lactis*, *Leuconostoc mesenteroides* poddr. *cremoris* a *Lactococcus lactis* poddr. *diacetylactis*. Kultúra tvorí arómu a CO₂.

Kultúra sa používa hlavne pri výrobe syrov kontinentálneho typu (Gouda, Eider, Leerdam, Samsoec) a mäkkych syrov (Camenbert, syr s modrou pleťou) ako aj čerstvých syrov (Hradka).

Návod na použitie:

Vybrať kultúru z mrazničky tesne pred použitím. Vydziťkovať povrch vrecka chlóróm. Otvoriť vrecko a vysypať lyofilizované pelety priamo do pasteurizovaného mlieka pri pomalom miešaní. Miešať 10 až 15 minút, aby sa kultúra rovnomerne rozdelila. Odporúčaná inkubáčná teplota závisí od aplikácie, pri ktorej sa táto kultúra použije. Viac informácií o špecifických aplikáciách nájdete v našich technických bulletinoch alebo odborných článkoch a prezentáciách.

Hodnotenie: 9/10

NÁKUPNÝ KOŠÍK

Košík: je prázdny
bez DPH: 0,00 €
s DPH: 0,00 €
Zobraziť


PRÍHLÁSENIE

E-mail:
Heslo: [strata hesla](#)
 pamätať si prihlásenie
Registrácia

VYHĽADÁVANIE

Hľadať...

DOPRAVU ZABEZPEČUJE

 Slovenská pošta

NALIPREZERANÉ SIE

OVENENÉ ZNAČENIA

Tato stránka používa cookies

Súbor cookies používame pre správne fungovanie našej webovej stránky a jej funkcií. Pomocou súborov cookies si tiež napríklad pamätáme vašu prerozovateľnosť jazyk, zvyšujeme pre vás relevantnosť zobrazovaných reklam, počítame návštevnosť stránok a pamätáme si vaše nastavenia vykonané na stránke.

KATEGORIE

- VÝROBA DOMÁCÍCH SYRŮV, MASLA, JOGURTŮV
 - SÝRDLA
 - MILKARSKÉ KULTURY
 - SETY PRO VÝROBU SYRŮV
 - KOZENEC
 - PRŮBĚH LEVÝ VYCHÝTKÁVÁNÍ
 - FORMY NA MASLO
 - FORMY NA SÝR
 - SÝRŮSKÁ PLETNA
 - OBALY NA SÝR A MŮSKY
 - HROBKA DOJESE A VÝROBY
 - TEPLOVĚTVÝ VÁKOVÝ VĚTRNÍK
 - HENICE PRO VÝROBU SYRŮV
 - PRÁŠKOVINĚ SÍTE, ZASTÍK, OČIŠŤOVAČ
- VÝROBA DOMÁCÍ MASTI, KRÉMŮV, KOZMETIKY
- VÝROBA TOFU A TEMPEHU
- VÝROBA DOMÁCÍ ČOKOLÁDY
- VÝROBA MYDLÍ
- VÝROBA PRACÍHO PRAŠKU
- VÝROBA SVÍČEK
- PIŘÍRODNÉ MYDLÁ A KRÉMY
- SETY PRO VÝROBU



KULTURA FLORA DANICA

Skladem
9,93 € s DPH

1 - + **Přidat do košíku**

Přidat na seznam přání

Sdílet Přesdílet

INFORMACE | STAHNOUT

Mezofilní kultura Flora Danica

Sýrské kultury slouží v úpravě mikrobiálního života mléka a sýrů. Kultura se přidává při výrobě všech druhů sýrů, především se kouřil chuti, konzistentní a zajišťuje nemožnost šíření škodlivých mikroorganismů, aby sýr mohl prokysat a následně zrát.

Kultura se přidává jak do pasteurizovaného tak do nepasteurovaného mléka.

Mezofilní sýrská kultura, používá se na výrobu sýrů, vhodná zejména na měkké sýry, tvarohy a tvrdé. Zejména při přípravě sýrů, velmi pomalu prokysává (dobu prokysání je 24 hodin, tzn. že sýřenina ve formách nečtáhne při teplotě cca 30°C prokysávek alespoň 20 hodin).


Průběh kysání při použití této kultury. Tento graf je při použití dávkování 1g na 50l:

Váha práškové sáčku 8,5g

Sušená kultura vešší cca 10g a je na započítávání 500-1000 l mléka

Dávkování: 1 gram na 50-100 litrů

Mezofilní kultura Flora Danica



Mezofilní kultura Flora Danica

Popis produktu: Mezofilní kultura Flora Danica je vysoce čistá a koncentrovaná kultura. Flora Danica je určena pro výrobu domíchutých sýrů, měkkých sýrů a sýrů s měkkou pláňkou a tvrdých sýrů s měkkou pláňkou (Bryndza, Gouda, Cottage, Landdamer, ...)

Flora Danica je tvořena následujícími složkami (včetně kvasnic):

- *Lactobacillus bulgaricus* (sýrový kvas)
- *Lactococcus lactis* (sýrový kvas)
- *Lactococcus lactis* (sýrový kvas)
- *Lactococcus lactis* (sýrový kvas)

Užití:

- Všechny druhy sýrů
- Měkké sýry
- Tvrdé sýry s měkkou pláňkou
- Sýry s měkkou pláňkou

Obsah: 300 ml

Forma: Gouda

Výrobce: Arla

Státní:

- *Lactobacillus bulgaricus* (sýrový kvas)
- *Lactococcus lactis* (sýrový kvas)
- *Lactococcus lactis* (sýrový kvas)
- *Lactococcus lactis* (sýrový kvas)

Váha kultury: 13,7g

Váha sýrové pláňky: 14,5g

Váha sýrové pláňky: 22,5g

Alergen: Mléko

Státní:

- Všechny druhy sýrů
- Měkké sýry s měkkou pláňkou
- Tvrdé sýry s měkkou pláňkou



Statistika

Denný kurzový listok ECB

Mesačné, kumulatívne a ročné prehľady kurzov

Kurzový listok vybraných cudzích mien voči EUR

Archív kurzových listkov NBS v SKK

SÚVISIACE ODKAZY

Grafy kurzov

Kalkulačka

Dátum

25.07.2023

Kurz zo dňa 24.07.2023

Suma, ktorú chcete prepočítať

214,88

CZK

1 EUR = 24,139 CZK

Výsledná suma

8,9

EUR

CZK - 24,139 CZK

USD - 1,1096 USD

PLN - 4,446 PLN

HUF - 378,38 HUF



Statistika

- Denný kurzový listok ECB
- Mesačné, kumulatívne a ročné prehľady kurzov
- Kurzový listok vybraných cudzích mien voči EUR
- Archív kurzových listkov NBS v SKK

SÚVISIACE ODKAZY

Grafy kurzov →

Kalkulačka

Dátum
25.07.2023

Kurz zo dňa 24.07.2023

Suma, ktorú chcete prepočítať
260 CZK

1 EUR = 24,139 CZK

Výsledná suma
10,77 EUR

CZK - 24,139 CZK ▲	USD - 1,1096 USD ▼	PLN - 4,446 PLN ▼	HUF - 378,38 HUF ▼
--------------------	--------------------	-------------------	--------------------

Výskumný ústav mliekárenský a.s., Žilina



- Obchodná činnosť
- Profil
- Skúšobné laboratórium EXAMINALA
- Vernejšie obslužovanie
- Veda a výskum
- Aktuality
- Informácie pre spolupráčov
- Spolupracujúce organizácie
- Súbory na pravzťah
- ENIS
- Dobrána existujúcich údajov
- ESHOP**
- Všeobecné obchodné podmienky

Prihlásenie:

Používateľské meno:

Heslo:

Pamätaj si ma

Prihlásiť

Zabudli ste heslo?
Najavniatate si používateľské meno?
Vytvoriť účet

Košík:

Nikajpný košík je prázdny

← Mliekarské kultúry LAKTOFL ORAM pre domácu výrobu



Smotanová kultúra na 1 l

Cena (bez DPH) € 1,45
DPH (20%) € 0,29
Cena (s DPH) € 1,74

Sušená kultúra na potamo ošbovovanie 1 l mlieka. Mečnosť: viacnásobného preočkovania.
Použitie: výroba zakyskanej, syrov a tvarohu.

Výrobca: MILCOM s.s. Praha
Dostupnosť: Na sklade

Množstvo: 1 **Do košíka**

Návod na použitie Specifikácie Komentáre

Použitie kultúry na výrobu smotanového zákvasu (zakysanky):

- na výrobu použijte surové mlieko, ktoré je nutné lepšie ošechť pri teplote min. 90 °C s výdržou 2-3 minúty, alebo kúpené tvarohové mlieko
- teplotu mlieka vyčerpajte na 23-30 °C, dosiahnúť môžete vystávaním do 1 litra mlieka, dobre zamiešajte
- kultúru (môžete stať bez miešania) pri teplote 23-30 °C po dobu 16-20 hodín
- po ukončení kultúry výrobok uložiť na niekoľko hodín do chladničky, čím sa dosiahne jeho optimálna konzistencia a chuť

Upozornenie: Pred konzumáciou smotanového zákvasu očistiť z neho 2 lyžice, ktoré možno využiť na ďalšie zaočkovanie mlieka. Pri dodržaní hygienických podmienok je možné týmto spôsobom dosiahnuť niekoľkonásobné preočkovanie (5-10 krát). Po tom je potrebné opäť použiť originálnu kultúru, aby bolo zistené správne zistenie mikroflóry.

Použitie kultúry na výrobu syrov, tvarohov:

- na výrobu syrov, tvarohu použijte lepšie ošechené mlieko (teplota ošechenia 70-72 °C po dobu 1-2 minúty)
- mlieko vychladí na teplotu sytenia 30-40 °C (zvisť od druhu syra)
- na 10 litrov spracovávaného mlieka pridať 1 - 1,5 dcl z prípraveného smotanového zákvasu (pazí návod vyššie), potom pridať príslušnú dávku syčidla a pokračovať v spracovávaní syreniny v závislosti od druhu syra

Dodanie tovaru **Prijem objednávok**

Tržba

- KATEGÓRIE
- Mliekarenské kultúry pre domácu výrobu
 - Jogurtové kultúry, kefírové kultúry pre domácu výrobu
 - Prírodné probiotiká - na črevá, po antibiotikách, pre deti, ženy, mužov
 - Probiotiká vegetárske
 - Probiotiká
 - Probiotické pastilky
 - Mliekarenské kultúry pre mliekarenské farmy
 - Mliekarenské kultúry pre výrobu jogurtu, smotaný a kefír
 - Mliekarenské kultúry na výrobu syrov
 - Výkvasenie pre petracvičárske prevádzky a mliekarene
 - Ošarmá
 - Pasterizácia a chladenie mlieka



Syrárská kultúra - Balkánsky syr a Mozzarella - TM24

1 sáčok na 100 l produktu



€8,45

Na dotaz

1 [Pridať do košíka](#)

Kultúry sú vhodné na výrobu Balkánskeho syra a Mozzareilly

Detailná inzerácia



Popis:

Podrobný popis

Kategória:
Kultúry pre balkánsky syr

Stoženie:
Lactococcus lactis, Lactococcus cremoris, Streptococcus thermophilus, Lactobacillus bulgaricus, Lactobacillus casei.

Pozitív pre výrobu:
Kultúry jsou vhodné pro výrobu Balkánskeho syra. Sňobní až rychlá fermentace.

Charakteristika:
Stoždní až rychlá fermentace.

Popis:
Mesofilní a termofilní kultúry bez citlivosti fermentace. Počet životaschopných aktivních buněk je minimálně 1 x 10¹⁰ CFU na gram.

Z 1 sáčku připravíte 100 l produktu nebo startovací zápisu.
Starovací kultúry pro 500, 1000, 1500 litrů lze dodat po předchozí domluvě.

Kmeny GEMESIS TM jsou izolovány a vybrané z přírodních zdrojů a nejsou geneticky modifikovány.



Max M200 - 500ml

Syřidlo - Chy Max M200 - 500ml



Syřidlo vhodné pro všechny druhy sýrů a tvarohů. Minimální riziko hořkosti a lámanosti sýrů. Má velmi dobrou srážecí schopnost. Sýřenina je pevná bez vyšší míry sýrafského prachu.

Cena 227,27 Kč bez DPH

275 Kč / ks [DO KOŠÍKU](#)

Kód produktu 546

Kategorie Syřidla a chléud vápenatý

[Tisk](#) [Dotaz](#) [Sdílet](#) [Hledat cenu](#)



[POPS](#) [VIDEO](#)

SYŘIDLO CHY MAX M200 - 500ML

Aktivita: nejméně 190 IMCU/ml (mezinár. jednotky) po přepočtu této odpovídá síle zhruba 1:14000. S ohledem na dávkování je vhodné pro zpracování i malého množství mléka.

Syřidlo má velice malou proteolytickou aktivitu, což má příznivý vliv na průběh zrání, minimální riziko hořkosti a lámanosti sýrů. Má velmi dobrou srážecí schopnost. Sýřenina je pevná bez vyšší míry sýrafského prachu. Je vhodné pro všechny druhy sýrů a tvarohů.

Syřidla řady CHY-MAX M tvoří 100% čistý chymosin mikrobiálního původu produkovaný fermentací *Aspergillus niger* var. awamori, tedy neživočišný. Tento chymosin je točtožný se strukturou, vyráběnou telecím žaludkem a poskytuje stejný výkon jako čistě telocí syřidlo (z hlediska enzymatické aktivity).

Před sýřením doporučujeme vždy si zjistit srážlivost na konkrétní vácce mléka, ze které se chystáte vyrábět - viz článek - [Výpočet síly a dávky syřidla - pdf](#). Tote je běžná praxe při výrobě sýrů, vlastnosti mléka se mění a ohledem na různé faktory ovlivňující stav zvířat.

KONTAKT

Dobry kolonial

dobrykolonial@gmail.com

+420 607 075 035

[Nekopírujte texty!](#)



www.syrar.cz
sýrař.cz - stránky pro sýraře
Receptury, dotazy, e-knihy,
povídání o sýrech



HLEDAT

Víte přesně, co chcete? Vyhledejte si to přímo!

[HLEDAT](#)

E-SHOP

- AKCE
- DOPRODEJ
- NOVINKY
- E-BOOKY, VIDEOKURZY, KURZY
- MLÉKÁRENSKÉ KULTURY
- FORMY SÝRAŘSKÉ
- SYŘIDLA - CHLORID VÁPENATÝ - SOUČ. PŘÍSADE**
 - Syřidla a chlorid vápenatý**
 - Kyseliny ke srážení
 - Solí
 - Popel sýrařský



Statistika

- Denný kurzový listok ECB
- Mesačné, kumulatívne a ročné prehľady kurzov
- Kurzový listok vybraných cudzích mien voči EUR
- Archív kurzových listkov NBS v SKK

SÚVISIACE ODKAZY

Grafy kurzov →

Kalkulačka

Dátum
26.07.2023

Kurz zo dňa 25.07.2023

Suma, ktorú chcete prepočítať
227,27 CZK

1 EUR = 24,047 CZK

Výsledná suma
9,45 EUR

CZK - 24,047 CZK	USD - 1,1051 USD	PLN - 4,4263 PLN	HUF - 378,33 HUF
------------------	------------------	------------------	------------------



Statistika

- Denný kurzový listok ECB
- Mesačné, kumulatívne a ročné prehľady kurzov
- Kurzový listok vybraných cudzích mien voči EUR
- Archív kurzových listkov NBS v SKK

SÚVISIACE ODKAZY

- Grafy kurzov

Kalkulačka

Dátum
26.07.2023

Kurz zo dňa 25.07.2023

Suma, ktorú chcete prepočítať
275 CZK

1 EUR = 24,047 CZK

Výsledná suma
11,44 EUR

CZK - 24,047 CZK	USD - 1,1051 USD	PLN - 4,4263 PLN	HUF - 378,33 HUF
------------------	------------------	------------------	------------------



ÚVODNÁ STRANA OBCHODNÉ PODMIENKY AKO NAKUPOVAŤ KONTAKT UŽIVATEĽ INFO LINKA VERNOSTNÝ PROGRAM OSOBNÝ ODBER

- KATEGÓRIE
- Novinky
 - Dojenie mlieka, hygiena
 - Syrárske sady
 - Syridlá**
 - Mikrobiálne
 - Živočíšne
 - Chymozínové
 - Chitónové
 - Kyselina mliečna
 - Enzýmy
 - Mličiarske kultúry
 - Bulnarské mliekar. kultúry
 - Láby na syr
 - Syrárske formy
 - Syrárske harty
 - Podlažky pod syr
 - Plachty a bariéry
 - Filtry na mlieho
 - Syrárske voľby a nátery
 - Bylinky do syrov a masla
 - Surové aňre, soli a príprady

Úvod / Syridlá / Chymozínové

Syridlo CHY-MAX® Plus, 250 ml



ID produktu 1000564

Cena s DPH 8.20 €

6.83 € bez DPH

skladom

Vložiť do košíka

Kúpou tovaru získate 8 vernostných bodov.

Popis Súvisiace produkty Komentáre 7

CHY-MAX® Plus, 250 ml

Syridlo radu CHY-MAX. M tvorí 100% čistý chymozín mikrobiálneho pôvodu vyrábaný fermentáciou *Aspergillus niger* var. awamori, teda nezhivočíšne. Tento typ chymozínu je totožný so štruktúrou, vyrábanou z telacích žalúdkov a poskytuje rovnaký výkon ako čisté telacie syridlo (z hľadiska enzymatickej aktivity).

S ohľadom na dávkovanie je vhodné pre spracovanie aj malého množstva mlieka. Syridlo má veľmi malú proteolytickú aktivitu, čo má priaznivý vplyv na prebeh zrenia: minimálne riziko kyslosti a lámanosti syrov. Má veľmi dobrú zraňovaciu schopnosť. Syrisina je pevná bez vyššej miery syrsárskeho práchu v sýrčke.

Je vhodné na výrobu akéhokoľvek typu syra: tvrdých, polotvrdých, mäkkych, pliesňových a sýrkatočných syrov.

Hodnotenie 1/10

NÁKUPNÝ KOŠÍK

Košík: je prázdny

bez DPH: 0.00 €

s DPH: 0.00 €

Zobraziť

PRÍHLÁSENIE

E-mail

Heslo [strata hesla](#)

pamätať si prihlásenie

Registrácia [Prihlásiť](#)

VYHĽADÁVANIE

Hľadať

Hľadať

DOPRAVU ZABEZPEČÍME

Slovenská pošta

NALIPREZERANÉ JÚSIE

AMBIČNÍ ODBĚVNO

- Novinky
- Sady pro začátečníky
- Mlékárenské kultury
- VEGAN - kultury na rostlinný sýr
- Formy na výrobu sýrů
- Syřidlo a chlorid vápenatý
- Koření
- Měření pH
- Plachetky a tvarožníky
- Teploměry, vlhkoměry
- Hygiena
- Vybavení pro výrobu
- Ošetření zrajících sýrů
- Balení sýrů, hrnce, kelímky
- Vakuové sáčky, rotky

Uvod > Syřidlo a chlorid vápenatý > Syřidlo - Chy-Max M200

Syřidlo - Chy-Max M200

TOP produkt



Syřidlo Chy-Max M200 Syřidlo řady CHY-MAX M tvoří 100% čistý chymosin mikrobiálního původu produkovaný fermentací Aspergillus niger var. awamori, tedy... [celý popis](#)

Dostupnost **Skladem > 20 ks**

Objem

250 Kč
206,61 Kč bez DPH

Číslo produktu: SY03 [Hledat cenu / dostupnost](#)

Kompletní specifikace Související zboží 12



← Štatistika

Denný kurzový listok ECB

Mesačné, kumulatívne a ročné prehľady kurzov

Kurzový listok vybraných cudzích mien voči EUR

Archív kurzových listkov NBS v SIK

SÚVISIACE ODKAZY

Grafy kurzov →

Kalkulačka

Dátum

26.07.2023

Kurz zo dňa 25.07.2023

Suma, ktorú chcete prepočítať

206,61

CZK

1 EUR = 24,047 CZK

Výsledná suma

8,59

EUR

CZK - 24,047 CZK

USD - 1,1051 USD

PLN - 4,4263 PLN

HUF - 378,33 HUF



← Štatistika

Denný kurzový listok ECB

Mesačné, kumulatívne a ročné prehľady kurzov

Kurzový listok vybraných cudzích mien voči EUR

Archív kurzových listkov NBS v SKK

SÚVISIACE ODKAZY

Grafy kurzov →

Kalkulačka

Dátum

26.07.2023

Kurz zo dňa 25.07.2023

Suma, ktorú chcete prepožičtať

250

CZK

1 EUR = 24,047 CZK

Výsledná suma

10,4

EUR

CZK -
24,047 CZK

USD -
1,1051 USD

PLN -
4,4263 PLN

HUF -
378,33 HUF



ÚVODNÁ STRANA OBCHODNÉ PODMIENKY AKO NAKUPOVAŤ KONTAKT UŽIVATEĽ INFO LINKA VERNOSTNÝ PROGRAM OSOBNÝ ODBER

- KATEGÓRIE
- Novinky
 - Dojenie mlieka, hygiena
 - Syrárske sady
 - Syridlá
 - Mikrobiálne
 - Živočíšne
 - Chytré zloživky
 - Chlorid vápenatý
 - Kyselina mliečna
 - Enzymy
 - Mliekarské kultúry
 - Buňarké mliekar. kultúry
 - Liby na syr
 - Syrárske formy
 - Syrárske narty
 - Podložky pod syr
 - Plachty a lvarožítky
 - Fitre na mlieko
 - Syrárske vošky a rátery
 - Bylinky do syrov a mlieka
 - Suzaná odhmy. soli a mlásky

Úvod / Syridlá / Mikrobiálne

Syridlo MILASE@PREMIUM 220 BF 500 ml

ID produktu 1000544

Cena s DPH 6.92 € bez DPH **8.30 €**

skladom

Vložiť do košíka

Rúpu tovaru získate 8 vernostných bodov.

Pools Súvisiace produkty Komentáre ?

Syridlo MILASE@PREMIUM 220 BF

Milase@Premium 220 BF je potravinársky enzýmový prípravok vyrobený fermentáciou Rhizomucor miehei. Milase@Premium 220 BF obsahuje enzým zrážajúci mlieko, špecifický peptid. Mäkké zráženie aminokyselín je podporované so zražením Kálesop (lektín syridlo Klaj). Milase@Premium 220 BF je veľmi vhodný na vynukenie optimálnej chuti a textúry u syrov do 4 až 6 mesiacov pre takéto zrajúce syry, nízkooborné syry, slane chutiacie syry ako Mozzarella a syry s vyššími teplotami zrenia ako Massola a syry s teplotnými kultúrami. V závislosti od erúru syra a zraženiu e výraznejší chutový profil je Milase@Premium 220 BF veľmi vhodný aj pre staršie druhy syrov na vynukenie optimálnej chuti a textúry prirodene dtho zračeného syra vďaka zvýšenej proteolytickej špecifite a neprítomnosti nešpecifických proteáz, čo obmedzuje vývoj nepríjemnej chuti. So syridlom Milase@Premium 220 BF vyrobíte takisto kvalitný šaršty hrudkový syr.

VAŠE VÝHODY

- Vynikajúci vývoj chuti
- Próces dobrú použiteľnosť nezostávajú žiadne odbovy

Hodnotenie 10/10

NÁKUPNÝ KOŠÍK

Košík je prázdny

bez DPH: 0.00 €
s DPH: 0.00 €

Zobraziť

PRÍHLAŠENIE

E-mail

Heslo [strata hesla](#)

pamätať si prihlásenie

Registrácia **Príhlásť**

VYHĽADÁVANIE

Hľadať

DOPRAVU ZABEZPEČIJE

Slovenská pošta

NAJPREZERANEŠIE

Výskumný ústav mliekárenský a.s., Žilina



- Obchodná činnosť
- Profil
- Skúšobné laboratórium EXAMINALA
- Verejná obstarávanie
- Veda a výskum
- Aktuality
- Informácie pre spotrebiteľov
- Spolupracujúce organizácie
- Súbory na prevzaté
- EKIS
- Ochrana osobných údajov
- ESHOP**
- Všeobecná obchodná podmienky

Príhlásenie

Používateľské meno

Heslo

Pamätaj si ma

[Prihlásiť](#)

Zabudli ste heslo?

Nepamätáte si používateľské meno?

[Vytvoriť účet](#)

← Syrkáča



Syridlo Milase® PREMIUM 220 BF 1 l

Cena (bez DPH) € 10,50
DPH (20%) € 2,10
Cena (s DPH) € 12,60

Tekuté syridlo s extra krmovateľným štandardom enzymatickým složením porovnateľné s teľacím syridlom. Uhodí na výrobu rôznych druhov syrov (mäkké, pokotivé, tvrdé, pliesňové) z kravského, ovčieho i kozieho mlieka. Odporúča sa najmä na výrobu syrov s dlhšou dobou zrenia, keďže vďaka špecifickým enzymatickým vlastnostiam prispieva k tvorbe optimálnej chuti a textúry týchto syrov. Aktivita 220 IMCU/ml (zodpovedá sile 1:10000).

Má Halal a košer status:

Výrobca:

DSM Food Specialties B.V., Holandsko

Dostupnosť:

Na sklade

Množstvo: 1

[Do košíka](#)

Návod na použitie **Špecifikácie** Komentáre

Aplikácia tekutého syridla pri výrobe čerstvého (hmudkového) syra:

- tepelné ošetrenie (pasteurizácia) mlieka** - na výrobu kvalitného syra je potrebné použiť tepelne ošetrené (pasteurizované) mlieko pri teplote ošetrovania cca 72 - 75 °C, po dobu 1-2 minút.
- prídavok mliekarenskej kultúry, syrenie mlieka** - po tepelnom ošetrení sa mlieko ochladí na teplotu syrenia 30 - 40 °C (závisí od druhu syra), prídá sa najskôr mliekarenská smotanová kultúra (v dávkovaní pre príslušné množstvo spracovávaného mlieka), následne sa prídá syridlo v množstve 1,5 - 3,0 ml/10 litrov kravského a kozieho mlieka, resp. cca 5 ml/10 litrov ovčieho mlieka (dávkovanie syridla závisí tiež od kvality mlieka a jeho kyslosti; pri použití väčšej dávky syridla sa mlieko sice rýchlejšie zraží, ale syr môže byť horší); syridlo je silné, preto sa pred použitím zriedi studenou pitnou vodou v pomere asi 1:10, pri vyššie uvedených dávkach syridla by sa malo mlieko začať zražať cca o 15 minút.
- spracovanie syreniny** - mlieko je potrebné nechať v kúde zražať (až do vytuženia) 30 - 40 minút; pokiaľ nevznikne tuhá syrová zrazenina, ktorú potom ostrým nožom pokrajame na kocky o veľkosti cca 1 x 1 cm, po pokrajaní sa syrenina nechá cca 10 minút postráť, po vystúpení sraťky na povrch sa syrenina pokrúja na syrové zrná, ktoré sa s malými prestávkami mieša 30 - 60 minút.
- formovanie syrového zrna** - následne sa syrové zrná zbiera do rievčiatok; alebo do perforovanej formy, naskladá sa sur dáva do formy, forma sa musí



Hľadajte v obchode...



ŠPORTOVÁ VÝŽIVA ZDRAVÉ POTRAVINY FITNESS OBLEČENIE PRÍSLUŠENSTVO BLOG

Hlavná stránka > Zdravé potraviny > Prísady na varenie > Ostatné prísady na varenie > BIO Škorica cejlónska prášok - GymBeam



BIO Škorica cejlónska prášok - GymBeam

Výrobca: GymBeam

★★★★★ 100 % (7)

BIO Škorica cejlónska prášok obsahuje jemne mletú kôru z pravej cejlónskej škorice vo vysokej BIO kvalite. Ide o aromatické a chutovo sladkavé korenie, ktoré si pre svoje blahodárne účinky našlo priaznivcov po celom svete. Navyše, má veľmi flexibilné využitie, a preto ňou môžete ochutíť slané aj sladké jedlá, alebo si z cejlónskej škorice pripraviť teplý nápoj, ktorý dokonale zahreje.

SKLADOM **Môžete mať zajtra**

3,95 €

4,50 € (7)

Doručenie: od 1,90 € | Zdarma pri nákupe nad 60,00 €

Balenie (g) *

100 g - 1 +

PRIDAŤ DO KOŠIKA

Zákazníci si tiež dokúpili





BIO Cejlónska škoric mletá – 50 g

€ 3,75 a DPH

Naša BIO mletá cejlónska škoric je:

- Produkt pripravený z organickej 100% prírodnej Cejlónskej škorice, bez obsahu GMO, lepku alebo akýchkoľvek prísad.
- Podporuje zdravú hladinu cukru v krvi, podporuje zdravie srdca, pomáha pri liečbe hmotnosti, pomáha pri bolestiach kĺbov a slúži ako protizápalový doplnok.
- Pomáha odstrániť toxíny z krvi, má antioxidačné, antibakteriálne, antimykotické a antivírusové vlastnosti.
- Produkt prvotriednej gourmet kvality so sladkastou chuťou a jedinečnou vôňou.

- 1 +

Kategória: Nezaradené

EUR €
CZK Kč

Úvod / Superzdravie / Cejlónska skorica mletá



Kód: 0493

Cejlónska škorica mletá

★★★★★ 3 hodnotenia

Prešla som veľký kus cesty, aby som mohla zažiť v Tvojej kuchyni. Ak máš byť konzumovať pravidelne a s radosťou, budem mať na tvoje telo pozitívne účinky. Navyše Ťa zahrejem pri srdci a rozlžiem Ťi celý deň.

- prémiová kvalita
- veľké balenie
- sladká chuť



Vyberte balenie

- 50g 4,90 €
- 500g 41,18 €

vaša cena
4,90 €

1

VLOŽIŤ DO KOŠÍKA

skladom Tovar môžete mať už 28.7.

Cejlónska škorica mletá

Informácie o produkte

Základné špecifikácie

Kompletná špecifikácia ku stránke tu

Zloženie	cejlónska skorica mletá
Surovina	škoric





Čo hľadáte?

v tejto kategórii

Hľadať



0,00 €

Auto-moto | Deti | Dom a záhrada | Elektronika | Firma a priemysel | Krása | Móda | Šikovné ručičky | Šport a turistika | Supermarket | Zábava a hudba | Zdravie | Vypredaj

SUPERMARKET

POTRAVINY

POTRAVINOVÉ PRÍSADY

OSTATNÉ PRÍDAVNÉ LÁTKY DO
POTRAVIN

Domov | Supermarket | Potraviny | Potravinové príslušenstvo | Ostatné prídavné látky do potravín | Dymová aróma. Buk tekutý dym 500 ml

Dymová aróma. Buk tekutý dym 500 ml



Kód tovaru: 12907390544

Značka: inna (Royal Spice)

Kód výrobcu: 4820220001047

obchodné meno: z o. o. Kráľovské korenice

POZOR: v prípade možnosti výberu farby, typu, vzoru ju uveďte do poznámky

DOPRAVA: Zadarmo

DOSTUPNOSŤ: Skladom 971 kusov (predpokladané dodanie 3 až 7 prac. dní)

17,05 €

1

Kúpiť



prileha_1.pdf

Zobrazit všetky

Hľadať

12:02

25. 7. 2023



- KATEGÓRIE
- Noviny
- Doenie mlieka, hygiena
- Syrárske sady
- Syrniča
- Chlorid vápenatý
- Kyselina mliečna
- Enzymy
- Mliekarské kultúry
- Ďubňanské mliekar. kultúry
- Lisy na syr
- Syrárske formy
- Syrárske harfy
- Podložky pod syr
- Plachty a tvaroželky
- Filtre sa mlieko
- Syrárske vosky a lisáry
- Bylinky do syrov a masla
- Syrové arómy, soli a prísady
- Údenie
- Farby do syrov
- Flaiena, domlievanie

Prírodný tekutý dym SMOKE I, 500 ml

ID produktu: 1000072

Cena s DPH: 10.50 €

8.75 € bez DPH

skladom

Vložiť do košíka

Kúpou lozru získate 10 vernostných bodov

Popis **Komentáre** ?

Prírodný tekutý dym SMOKE I, 500 ml

Špecifické informácie o produkte

Popis
Prírodný tekutý dym s charakteristickou arómou - prírodný produkt vyrábaný tepelným rozkladom tvrdého dreva (pyrolyzou).

Zaradenie
Dymová aróma

Applikácia
Môže byť použitý nanesený v pinaj sie, aplikuje sa rozprašovačom, štetcom alebo odmerkou.

Odporúčaná dávka - v závislosti na aplikácii / pri výrobe syra postačuje pridať 1 PL do 10 litrov mlieka pred syrením a chuť syra bude vysoká kvality!

Hodnotenie: 7/10

NAKUPNÝ KOŠÍK

Košík: je prázdny

bez DPH: 0.00 €

s DPH: 0.00 €

Zobraziť

PRÍHLÁSENIE

E-mail:

Heslo: strata hesla

pamätaj si prihlásenie

Registrácia Prihlásiť

VYHĽADÁVANIE

Hľadať:

Hľadať v produktoch

DOPRAVU ZABEZPEČUJE

SRNKA SRNKA Slovenská pošta

NAJPREZERANEJŠIE

Tato stránka používa cookies

Súbory cookies používame pre správne fungovanie našej webovej stránky a jej funkcií. Pomocou súborov cookies si tiež napríklad pamätáme vaše preferovaný jazyk, zvyšujeme pre vás relevantnosť zobrazovaných reklám, počítame návštevnosť stránky a pamätáme si vaše nastavenia vykonané na stránke.