

# Sastojci za izradu sira u kućnoj radinosti

**Cena: 400,00 din**

www.oglas.rs

**Kategorija:** Mlečni proizvodi (Poljoprivreda, Poljoprivredni, prehrambeni proizvodi i semena)

**Lokacija:** Zrenjanin (Srbija, Zrenjanin)

Dodatne informacije:

Tekst oglasa:

Sve što vam treba za izradu sira na jednom mestu. Pored mleka, ovi sastojci čine organsku osnovu svakog pravog sira, ne samo u njegovom začecu, već i kasnije, tokom sazrevanje i formiranja aromnog profila. Kalcijum hlorid, za pospešivanje koagulacije pasterizovanog mleka – 400 din. (50 ml u bočici, za 100 l mleka); Sirilo životinjskog porekla – 400 din. (100 ml u bočici, za 100 l mleka); Anato, specijalni kolorant – 400 din. (30 ml u bočici, za 100 l mleka); Kulture, bakterijske i gljivične – 500 din. (prah u bočici, za 100 l mleka); Nejodirana so – 300 din. (1 kg u vakuum-pakovanju); Za sve detalje i objašnjenja u vezi sa upotrebom, količinama, doziranjem, tipovima kultura i sl. javite se putem poruke ili telefonom.

**Šifra oglasa:** 03-2137829

**Datum postavljanja oglasa:** 17.03.2022

**Kontakt:** Ladislav Fuks

**Telefon:** 0638784402

www.oglas.rs

Free Press d.o.o Šafarikova 15, 21000 Novi Sad, +381 21 48 04 555