

ИНСТРУКЦИЯ. ПРИГОТОВЛЕНИЯ КВАСА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ БАКТЕРИАЛЬНОЙ ЗАКВАСКИ VIVO.

На три литра питьевой воды используется один флакон закваски Квас-VIVO, 1 стакан сахара или меда и вкусовая основа: фрукты (любые фрукты или сухофрукты), овощи(свекла, сельера, капуста, имбирь...), любые соки или клеб(ржаные сухари).

Вкусовую основу и сахар или мед залить 0,5-1 литром кипятка. Добавить 2-2,5 литра холодной воды. Таким образом, готовая смесь должна быть температуры 30-35 градусов. После этого добавляется закваска КВАС VIVO предварительно растворенная с водой во флаконе, смесь перемешивается и оставляется для сквашивания при комнатной температуре на 16-24 часа. Чем теплее в комнате - тем скорее квас будет готов. Емкость рекомендуем прикрыть, но не закрывать герметично. После завершения процесса брожения смесь процеживают, добавляют еще 6 столовых ложек сахара или меда, переливают в бутылки, закрывают пробками и ставят в холодильник. После охлаждения квас готов к употреблению.

- Хлебный квас очищает сосуды, улучшает зрение, работу печени и даже повышает потенцию. Выпитый натощак, квас улучшает аппетит и стимулирует выделение желудочного сока.

- Свекольный квас восстанавливает клетки печени, обладает желчегонным действием. Очищает сосуды, нормализует кровяное давление и работу желудочно-кишечного тракта.

- Капустный квас содержит противоязвенный витамин У, разнообразные микроэлементы и биологически активные вещества.

- Селеровый квас полезен при болезнях желудка, при ревматизме, ожирении, заболеваниях мочевого пузыря.

- Имбирный квас полезен при язвенной болезни желудка, для повышения аппетита и улучшения пищеварения, при атеросклерозе, нарушении жирового обмена. Способствует нормализации состояния кровяных сосудов.

www.zakvaski.com

Консультации, продажа, дистрибуция

Россия: ООО «Левашин» г. Санкт-Петербург

Литовский пр., д. 50, литр ф. тел. +7 (812) 912-34-44

Беларусь: УТ «Белсана» г. Минск

1-й Таврический пер., д. 5 оф. 101а тел. +375 10171 294-39-19

ИНСТРУКЦИЯ. ПРИГОТОВЛЕНИЯ КВАСА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ БАКТЕРИАЛЬНОЙ ЗАКВАСКИ VIVO.

На три литра питьевой воды используется один флакон закваски Квас-VIVO, 1 стакан сахара или меда и вкусовая основа: фрукты (любые фрукты или сухофрукты), овощи(свекла, сельера, капуста, имбирь...), любые соки или клеб(ржаные сухари).

Вкусовую основу и сахар или мед залить 0,5-1 литром кипятка. Добавить 2-2,5 литра холодной воды. Таким образом, готовая смесь должна быть температуры 30-35 градусов. После этого добавляется закваска КВАС VIVO предварительно растворенная с водой во флаконе, смесь перемешивается и оставляется для сквашивания при комнатной температуре на 16-24 часа. Чем теплее в комнате - тем скорее квас будет готов. Емкость рекомендуем прикрыть, но не закрывать герметично. После завершения процесса брожения смесь процеживают, добавляют еще 6 столовых ложек сахара или меда, переливают в бутылки, закрывают пробками и ставят в холодильник. После охлаждения квас готов к употреблению.

- Хлебный квас очищает сосуды, улучшает зрение, работу печени и даже повышает потенцию. Выпитый натощак, квас улучшает аппетит и стимулирует выделение желудочного сока.

- Свекольный квас восстанавливает клетки печени, обладает желчегонным действием. Очищает сосуды, нормализует кровяное давление и работу желудочно-кишечного тракта.

- Капустный квас содержит противоязвенный витамин У, разнообразные микроэлементы и биологически активные вещества.

- Селеровый квас полезен при болезнях желудка, при ревматизме, ожирении, заболеваниях мочевого пузыря.

- Имбирный квас полезен при язвенной болезни желудка, для повышения аппетита и улучшения пищеварения, при атеросклерозе, нарушении жирового обмена. Способствует нормализации состояния кровяных сосудов.

www.zakvaski.com

Консультации, продажа, дистрибуция

Россия: ООО «Левашин» г. Санкт-Петербург

Литовский пр., д. 50, литр ф. тел. +7 (812) 912-34-44

Беларусь: УТ «Белсана» г. Минск

1-й Таврический пер., д. 5 оф. 101а тел. +375 10171 294-39-19

ИНСТРУКЦИЯ. ПРИГОТОВЛЕНИЯ КВАСА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ БАКТЕРИАЛЬНОЙ ЗАКВАСКИ VIVO.

На три литра питьевой воды используется один флакон закваски Квас-VIVO, 1 стакан сахара или меда и вкусовая основа: фрукты (любые фрукты или сухофрукты), овощи(свекла, сельера, капуста, имбирь...), любые соки или клеб(ржаные сухари).

Вкусовую основу и сахар или мед залить 0,5-1 литром кипятка. Добавить 2-2,5 литра холодной воды. Таким образом, готовая смесь должна быть температуры 30-35 градусов. После этого добавляется закваска КВАС VIVO предварительно растворенная с водой во флаконе, смесь перемешивается и оставляется для сквашивания при комнатной температуре на 16-24 часа. Чем теплее в комнате - тем скорее квас будет готов. Емкость рекомендуем прикрыть, но не закрывать герметично. После завершения процесса брожения смесь процеживают, добавляют еще 6 столовых ложек сахара или меда, переливают в бутылки, закрывают пробками и ставят в холодильник. После охлаждения квас готов к употреблению.

- Хлебный квас очищает сосуды, улучшает зрение, работу печени и даже повышает потенцию. Выпитый натощак, квас улучшает аппетит и стимулирует выделение желудочного сока.

- Свекольный квас восстанавливает клетки печени, обладает желчегонным действием. Очищает сосуды, нормализует кровяное давление и работу желудочно-кишечного тракта.

- Капустный квас содержит противоязвенный витамин У, разнообразные микроэлементы и биологически активные вещества.

- Селеровый квас полезен при болезнях желудка, при ревматизме, ожирении, заболеваниях мочевого пузыря.

- Имбирный квас полезен при язвенной болезни желудка, для повышения аппетита и улучшения пищеварения, при атеросклерозе, нарушении жирового обмена. Способствует нормализации состояния кровяных сосудов.

www.zakvaski.com

Консультации, продажа, дистрибуция

Россия: ООО «Левашин» г. Санкт-Петербург

Литовский пр., д. 50, литр ф. тел. +7 (812) 912-34-44

Беларусь: УТ «Белсана» г. Минск

1-й Таврический пер., д. 5 оф. 101а тел. +375 10171 294-39-19