

пепсин "Мейто" - фермент для приготовления сыра (Япония)



Харків, Україна

Молокосвертывающий фермент «Мейто» («MICROBIAL MEITO RENNET») - ренин растительного происхождения (100 % химозина), получаемый по японской технологии из отрубей пшеницы, выращенной специально для приготовления «Мейто». «Мейто» имеет срок годности 3 года без потери активности (при правильном хранении), что гораздо больше, чем у ферментов животного и других происхождения. Хранить «Мейто» нужно в плотно закрытой банке в сухом, прохладном месте (оптимальная температура хранения 6-8 С°). Фермент расфасован в алюминиевые пакеты по 1гр. Фасовка удобна для приготовления сыров в домашних условиях. 1гр «Мейто» рассчитан на 100л домашнего молока. ЗАВОДСКАЯ РАСФАСОВКА. Отправка по Украине Укрпочтой и Новой почтой от 5 пакетов, возможна доставка по Харькову курьером. 095-602-64-61

Price: **8 грн.**

Тип оголошення:
Продам, продаж, продаю

Торг: доречний

Иванов Александр

095-602-64-61