Atelier Mozzarella Bio à faire soi-même - RADIS ET CAPUCINE

14,58 € HT

Inclus: 1 bocal en verre 1 litre1 couvercle diamètre 10 cm1 étamine1 sachet de ferments lactiques de 5 g1 sachet de présure de 2,5 ml5 g de feuilles de basilic bio (pour la saumure)10 g de gros sel (pour la saumure)Fiche recette
Descriptif: Kit DIY Mozzarella au basilic bio
Autres: Conçu et assemblé en France
Complément d'information: Permet de réaliser 150 à 200 g de mozzarella