

Cultivos para Yogur Búlgaro

Ficha técnica

Producto: Mezcla de cultivos lácticos y hongos liofilizados

Composición:

Lb. bulgaricus

Str. thermophilus

Uso: elaboración de yogur “búlgaro”

Temperatura óptima de activación: 42°C +/-3°C

Tiempo de fermentado: 8 a 10 horas

Formato: sobres o cápsulas de 1 gr

Conservación: hasta 2 años a temperatura inferior a 10 °C, 1 año en lugar fresco. No exponer directamente al sol.

Este producto se ha elaborado siguiendo los estándares de la Unión Europea para cultivos liofilizados usados en la industria alimentaria. Las cepas que lo componen se han aislado de fuentes naturales y no han sido modificadas genéticamente. La planta y los procesos utilizados para elaborar este producto cuenta con certificación BIO.

www.cocinista.es Revisión Julio 2017