

FERMENTO PARA QUESO VEGANO

Presentación: Sobre 1 gr

DESCRIPCIÓN

El fermento para **Queso Vegano** de **Genesis Probióticos** se compone de una específica combinación de las siguientes especies bacterianas:

♦ *Lactobacillus Acidophilus* ♦ *Streptococcus thermophilus* ♦ *Lactobacillus Bulgaricus*

- Bacterias aisladas de fuentes naturales vegetales en los Balcanes búlgaros.
- Cepas seleccionadas por su gran capacidad reproductora, colonizadora y fermentativa. Empleadas en la industria alimentaria y médica y testadas en laboratorio y en individuos.
- 100% células vivas, liofilizadas, sin modificación genética, aditivos ni conservantes.
- Análisis exhaustivos para comprobar la pureza y ausencia de contaminantes de cada partida.
- Rotación periódica de cepas para evitar fagos y lograr un espectro terapéutico de máxima eficacia.
- Las cepas de este producto sirven para elaborar un yogur algo más ácido que el yogur natural convencional, y con una textura algo menos densa.
- Se puede emplear para fermentar leches animales, ya sean pasteurizadas o UHT, o bebidas vegetales.
- Cultivado en una matriz hecha de agua y lactosa, sin proteína láctea. Al cabo del proceso de lavado y liofilización, sólo quedan trazas de lactosa, no de caseína.
- Apto para vegetarianos y veganos una vez fermentada la bebida: al activarse, las propias bacterias consumen toda traza de lactosa en menos de una hora.
- Esta combinación de bacterias, activada en su medio de fermentación, resiste los ácidos del estómago y es capaz de colonizar en gran número el intestino delgado, así como de potenciar el crecimiento de la flora autóctona del intestino grueso.

PREPARACIÓN

El fermento puede utilizarse en forma de yogur o bien directamente en la forma liofilizada que contiene el sobre. Sobre ambas posibilidades de empleo, consultar:

<https://genesisprobioticos.es/producto/fermento-para-hacer-queso-vegano/>

USOS TERAPÉUTICOS

● Numerosos estudios científicos confirman que esta combinación de microorganismos, bajo ciertas circunstancias, produce los siguientes efectos beneficiosos para la salud:

- ♦ Produce vitaminas, A, B, y K
- ♦ Potencia la absorción de calcio, hierro, cobre, zinc, magnesio y manganeso
- ♦ Ayuda en caso de estreñimiento, regulando los movimientos peristálticos; complementar con una dieta adecuada
- ♦ Ralentiza la progresión de enfermedades hepáticas graves
- ♦ Alivia los síntomas del síndrome del intestino irritable
- ♦ Inhibe el crecimiento de hongos y bacterias que producen nitratos
- ♦ Reduce los efectos secundarios de los antibióticos
- ♦ Opera como agente antienvjecimiento
- ♦ Equilibra la flora intestinal
- ♦ Inhibe el crecimiento de *H. pylori* y *E. coli*
- ♦ Reduce la diarrea aguda y leve
- ♦ Favorece la biodegradación del colesterol
- ♦ Reduce los triglicéridos
- ♦ Inhibe el crecimiento de Cándida
- ♦ Reduce las alergias
- ♦ Aumenta los leucocitos después de la quimioterapia
- ♦ Reduce la excesiva permeabilidad intestinal
- ♦ Elimina toxinas del organismo
- ♦ Reduce los patógenos bucales
- ♦ Ejerce un efecto antitumoral y reduce el riesgo de contraer cáncer de colon

- ♦ Activa las funciones del sistema inmunitario
- ♦ Facilita la digestión de la lactosa y de las proteínas lácteas
- ♦ Uso tópico: hidratante y nutritivo en forma de mascarilla; coadyuvante en la desinfección de heridas; efecto regenerador de la piel en caso de quemaduras solares

CONSERVACIÓN

- 2 años a una temperatura entre 0 y 10 °C.

ALMACENAMIENTO

- El fermento puede estar varias semanas a temperatura ambiente, sin embargo, una vez recibido es aconsejable guardarlo en la nevera para garantizar su conservación.

PRESENTACIÓN

- **Sobre 1 Gramo**
 - ♦ 100.000 millones de células vivas liofilizadas por gramo.
 - ♦ Puede fermentar hasta 5 litros de leche o bebida vegetal a la vez
- Existen formatos mayores para fermentación industrial de alta calidad
- Cepas caracterizadas de acuerdo a las reglas del *Bergey's Manual* y los requisitos de la *International Dairy Federation* (IDF) y la *International Dairy Foods Association* (IDFA)
- Información transparente y detallada según la normativa de la *National Nutritional Food Association* (NNFA)