

Mezcla de cultivos mesófilos y termófilos

Ficha técnica

Producto: Mezcla de cultivos lácticos liofilizados

Composición:

Lc. lactis
Lc. cremoris
Lc. diacetylactis
Leuc. Cremoria
Str. thermophilus

Uso: elaboración de derivados lácteos como quesos, natas agrias, ...

Temperatura óptima de activación: 35°C +/-2°C

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