

# Cultivos termófilos

## *Ficha técnica*

**Producto:** Mezcla de cultivos lácticos liofilizados

**Composición:**

Lb. bulgaricus

Str. thermophilus

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

**Temperatura óptima de activación:** 40°C +/-3°C

**Recocidos:** hasta 50°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](http://www.cocinista.es) Revisión Julio 2017