

# Cultivos Yogur Búlgaro para 50L

## Información técnica

**Fabricante:** Genesis Laboratories Ltd., Bulgaria

**Producto:** Mezcla de cultivos lácticos liofilizados para yogur búlgaro

**Composición:**

- Lb. bulgaricus
- Str. thermophilus
- Actividad: Min  $1 \times 10^9$  CFU por gramo

**Uso:** elaboración de yogur

**Temperatura óptima de activación:** 45 °C

**Formato:** sobres de 3 g

**Dosis:** 1 sobre para fermentar hasta 50 litros de leche

**Conservación y fecha de consumo preferente:** almacenado a temperaturas entre 0 y 10 °C en lugar seco, el producto conserva sus cualidades de producción durante al menos un año desde su fecha de fabricación.

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)