

Cultivos Helvéticos para 50L

Información técnica

Fabricante: Genesis Laboratories Ltd., Bulgaria

Producto: Mezcla de cultivos lácticos liofilizados con helveticus

Composición:

- Lc. lactis
- Lc. cremoris
- Lc. diacetylactis
- Leuc. cremoris
- Lb. helveticus
- Actividad: Min 1×10^9 CFU por gramo

Uso: elaboración de derivados lácteos como queso, nata agria, ...

Temperatura óptima de activación: 30 °C

Recocidos: hasta 38 °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