

# Cultivos para Kéfir

## *Ficha técnica*

**Producto:** Mezcla de cultivos lácticos y hongos liofilizados

**Composición:**

Lc. lactis

Lc. cremoris

Lc. diacetylactis

Str. thermophilus

Leuc. cremoris

Lb. Kefyr

Ca. Kefyr

Saccharomyces unisporus

**Uso:** elaboración de bebida fermentada de kéfir

**Temperatura óptima de activación:** 26°C +/-3°C

**Tiempo de fermentado:** 12 a 16 horas

**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