

FERMENTO TERMÓFILO

Características: Mezcla de cultivos lácticos liofilizados. 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.

Ingredientes: Lb. Bulgaricus, Str. Thermophilus

Actividad: Min 1x10 °CFU por gramo

Usos: Elaboración de derivados lácteos, como quesos, natas agrias.

Formatos: Sobres de 1 g para 5-10 litros de leche. Sobres de 3g para 50 litros de leche.

Temperatura óptima de activación: 40 °C.

Recocidos: hasta 50 °C.

Almacenaje: Conservar en nevera. No exponer directamente al sol. No requiere transporte frío.

Revisión Octubre del 2024

www.cocinista.es

FERMENTO MESÓFILO

Características: Mezcla de cultivos lácticos liofilizados. 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.

Ingredientes: Lc. Lactis, Lc. Cremoris, Lc. Diacetylactis. Leuc. Cremoris.

Usos: Elaboración de derivados lácteos, como quesos, natas agrias.

Formatos: Sobres de 1 g para 5-10 litros de leche. Sobres para 50 litros de leche.

Temperatura óptima de activación: 31 °C.

Recocidos: hasta 38 °C.

Almacenaje: Conservar en nevera. No exponer directamente al sol. No requiere transporte frío.

Revisión Octubre del 2024

www.cocinista.es