

FERMENTI YOGURT KEFIR (YOGURT PROBIOTICO DA BERE) dose per 50 lt.

PRODUCT
Image
Unavailable



FERMENTI YOGURT KEFIR (YOGURT PROBIOTICO DA BERE) dose per 50 lt.

Valutazione: Nessuna valutazione

Prezzo

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

Descrizione FERMENTI KEFIR (YOGURT PROBIOTICO DA BERE) dose per 50 lt.

Descrizione Prodotto: Miscela di fermenti lattici TERMOFILI / MESOFILI concentrati e liofilizzati per l'inoculo diretto del latte.

Composizione: Streptococcus thermophilus, Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus

Lactococcus lactis subsp. Lactis ,

Bifidobacterium species BB-12

Lactobacillus acidophilus LA-5

Lactococcus lactis subsp. cremoris

Lactococcus lactis subsp. lactis biovar. diacetylactis

Lactococcus lactis subsp. lactis

Leuconostoc

Rotazioni: NO

Applicazione: Adatto alla produzione di Latte fermentato KEFIR da bere

Analisi microbiologiche:

Stafilococco coagulasi positivo