

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



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 TERMOFILII / MESOFILII 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