

Cultivos de Yoghurt adicionados con Probióticos

- Mezcla de cepas de *Streptococcus thermophilus*, *Lb. bulgaricus* y probióticos.

Cultivos para Yoghurt SACCO Lyofast

YAB 3.52 ED

YAB 3.72 EB

YAB 3.72 ED

YAB 4.52BB

YAB 4.72 EC

SAB 430 A

SAB 440 B

SYAB 1

Aplicación

Para elaboración de yoghurt de mediana a alta viscosidad, sabor suave, baja post acidificación.

Para elaboración de yoghurt de mediana a alta viscosidad, sabor característico, baja post acidificación.

Para elaboración de yoghurt de alta viscosidad, sabor suave, baja post acidificación.

Para elaboración de yoghurt de alta viscosidad, sabor característico, baja post acidificación.

Para elaboración de leches fermentadas con baja post acidificación, adicionado con cultivos probióticos.

Para elaboración de "yoghurt" a partir de "leche" de soya.

Todas las alternativas están adicionadas con *Lb. acidophilus* y *Bifidobacteria*.

*Contáctenos con gusto nuestros Asesores Técnicos le apoyarán en la mejor elección del cultivo y otros coadyuvantes del proceso para obtener el mejor de los resultados en su producto.