Creative Enzymes®

Dvs Getränkestarterkulturen

Cat. No. PRBT-010

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Es gibt zwei Hauptmilchsäurebakterien, die bei der Herstellung von hausgemachtem und Catering-Joghurt verwendet werden. In der Regel werden L. bulgaricus und S. thermophilus im Verhältnis 1:1 hinzugefügt. Andere Typen haben zusätzliche Stämme von Bakterien, die den Geschmack und die potenziellen gesundheitlichen Vorteile des Quarks beeinflussen.
Synonyme	Dvs Getränkestarterkulturen