

## 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