



FLORA INTERIOR 5

- Cultivos probióticos para yogurt casero



Un sobre de iniciador de yogurt probiótico, un poco de leche, puede hacer un delicioso yogurt en casa. El yogurt FLORA INTERIOR no solo es delicioso, sino que también aporta salud a la familia. Flora Interior tiene muchos beneficios en comparación con el Yogurt comprado en la tienda.

La mayoría de los cultivos iniciadores de yogurt tradicionales son básicamente con *Lactobacillus bulgaricus* y *Streptococcus thermophilus*, estas dos cepas son una buena combinación para la producción de ácidos orgánicos y también para la conexión de puentes de polisacáridos. La temperatura óptima de fermentación es de alrededor de 42 ° C y puede llevar a una rápida transferencia de la lechería líquida al estado de cuajada en varias horas y luego mantener el pH o la acidez en un nivel estable durante un tiempo más prolongado. Durante la producción, la fermentación se detiene aproximadamente a un nivel de pH = 4.3; en esta etapa, las bacterias vivas pueden alcanzar más de $1.0 * 10^8 \sim 9$ UFC / ml y luego comenzar a degradarse paso a paso a un nivel de potencia más bajo.

Si la potencia de las bacterias vivas del yogurt, desciende a un nivel inferior en almacenamiento y transporte, sería un desperdicio, ya que deben llegar al intestino intestinal en cantidades óptimas. Si estas bacterias vivas del ácido láctico llegan a nuestro intestino intestinal, pueden hacer una buena contribución a la flora intestinal. Por esta razón es recomendable consumir el yogurt fresco y recién preparado, eso asegura una alta potencia de bacterias vivas y la alta nutrición para el consumo en lugar de esperar varios días desde la fábrica de Yogurt al supermercado.

El uso de cultivos iniciadores puede alcanzar:

1. Los cultivos iniciadores de yogurt, pueden hacer yogurt en casa, pero más sanas que los yogures industriales, ¡con más bacterias!
2. Tener una buena flexibilidad para cubrir tanto la demanda de alimentos, nutrición y salud.
3. Preparando el yogurt en casa te permite elegir los saborizantes de tu elección. Puedes evitar uso excesivo de azúcares, colorantes, aditivos químicos sintéticos.

Ingredientes: *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus bulgaricus*, *Bifidobacterium lactis*, *Bifidobacterium bifidum*, *Bifidobacterium longum*, maltodextrina.

MEDIO DE FERMENTACION: Láctea

POTENCIA PROBIÓTICA: > 5 billones UFC por sachet de 2 gramos.

USOS: Cultivo iniciador para hacer yogurt casero.

PORCION RECOMENDADA: 2.0 g para 1 litro de Yogurt fresco.

EMPAQUE: 2.0 g por sobre y cajas por 3 y 12 sobres.

ALMACENAMIENTO: Guardar en lugar fresco y seco.

PREPARACION:

1. Verter 800ml a 1L de leche en un recipiente o envase a temperatura ambiente.
2. Separa una taza de esa leche y disuelve un sobre de Flora Interior. Luego retorna esta mezcla al recipiente con leche.
3. Vierte la mezcla en los vasos de la yogurtera Flora Interior y espera hasta que se ponga firme, entre 6 a 10 horas. Nota: En Caso de no contar con una yogurtera, puedes dejar la mezcla en un lugar donde controles y mantengas la temperatura entre 37-42° C.
4. Refrigerar la mezcla entre 2 a 4 horas y podrás disfrutar de un yogurt hecho por ti mismo.

Fabricado por:

Biogrowing group, China

Certificaciones: CFDA-GMP/QS,ISO/ HACCP, NSF-cGMP, HALAL.

Importado por:

World of Superfoods SAC, Peru

RUC:20602801838

Whatsapp:+51932390004

Instagram: <https://www.instagram.com/florainterior/>

Facebook: <https://www.facebook.com/florainterior1>