
Linea per la produzione di yogurt e kefir

Acquista le nostre formule!

Lo Yogurt ed il Kefir per loro natura non necessitano di additivi nella produzione; tuttavia essendo prodotti vivi il loro periodo di validità commerciale è ancora più sensibile alle procedure di produzione (qualità del latte, temperatura, densità ed acidità, etc.) ed alla selezione accurata dei fermenti.

Yoke - D

I nostri prodotti, inseriti nel ciclo produttivo, possono rendere molto meno critiche queste variabili, ed anzi migliorare nettamente la qualità del risultato finale.

I fermenti possono assumere caratteristiche inaspettate di resistenza all'ambiente gastro-intestinale, e maggiore efficacia pro-biotica. L'acidità può essere ridotta. La tolleranza su tutti i parametri di produzione è più ampia! Il sapore e l'efficacia del prodotto finale è superiore!

Per ottenere questo risultato, si utilizza la stessa matrice di erbe officinali descritta per i formaggi freschi, in una particolare versione studiata per Yogurt e Kefir. È bene sperimentare il prodotto per definire la quantità necessaria in base al vostro ciclo produttivo ed alle caratteristiche chimico-fisiche e biologiche dei vostri Yogurt e/o Kefir.

Straordinariamente, le proprietà antibatteriche ed antimicotiche del nostro prodotto non disturbano minimamente la proliferazione dei fermenti probiotici che caratterizzano ogni Yogurt o Kefir!

Anzi, creano un contesto ad essi particolarmente favorevole, rafforzandone l'efficacia! A costo di apparire empirici, vorremmo dire che i nostri prodotti sono un vero e proprio "ricostituente" che migliora la forza, la resistenza e l'efficacia dei vostri fermenti. Quindi anche la durata della validità del prodotto al consumo, la sua qualità, il suo sapore!