Creative Enzymes®

Dvs飲料スターターカルチャー

Cat. No. PRBT-010

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	自家製およびケータリング用ヨーグルトの製造に使用される主な乳酸菌は2種類あります。通常、L. bulgaricusとS. thermophilusが1:1の比率で添加されます。他の種類には、味や凝乳の潜在的な健康効果に影響を与える追加の菌株が含まれています。
別名	Dvs飲料スターターカルチャー