

Références : AFL2101, CAMEMBERT



Mélange pour Camembert

Ferment lactique + d'affinage pour 'Camembert' traditionnel 'fermier'.

Réf : CAMEMBERT

Mélange pour yaourts traditionnels

Pour la fabrication des yaourts, deux souches de bactéries lactiques sont habituellement utilisées : *Streptococcus thermophilus* et *Lactobacillus bulgaricus*.

Selon leur proportion dans la culture lactifère, la texture et l'acidité des yaourts obtenus différent. 1 dose de ferments permet de transformer 10 litres de lait.

Conservation : 3 mois à -20° C

Réf : AFL2101