

Kefir



Cos'è il Kefir?

Il Kefir è un latte fermentato ricco di nutrienti originario del Caucaso e popolare soprattutto nei Paesi dell'ex Unione Sovietica e può essere preparato tradizionalmente con latte di capra, pecora o vacca attraverso la coagulazione del latte operata da specie di fermenti lattici naturalmente presenti o aggiunti come starter. Ad oggi il prodotto che il consumatore preferisce si avvicina ad un gusto moderno e più delicato, rispetto al passato.

Kefir, probiotici e micronutrienti

Tra i food trend che si stanno consolidando negli ultimi anni, vi è una diffusa ricerca di uno stile di vita che preservi la salute e l'ambiente attraverso scelte alimentari più sane e sostenibili.

Il kefir è una fonte di probiotici, batteri benefici per l'intestino, che aiutano a mantenere un equilibrio sano della flora intestinale, migliorando così la digestione e rinforzando il sistema immunitario. Al momento del consumo, il kefir presenta un elevato numero di microrganismi vivi e vitali e di enzimi da essi derivati in grado di migliorare la digestione.

Il kefir è anche una buona fonte di calcio, vitamina D, vitamine del gruppo B e minerali, come magnesio e fosforo, essenziali per la salute delle ossa, dei denti e del sistema nervoso. Il consumo regolare di kefir può anche migliorare la salute del sistema cardiovascolare riducendo i livelli di colesterolo nel sangue.

Può essere assunto a colazione, pranzo o cena e apporta benefici per la salute a tutti, anche a coloro che sono intolleranti al lattosio.

Kefir e colture di protezione

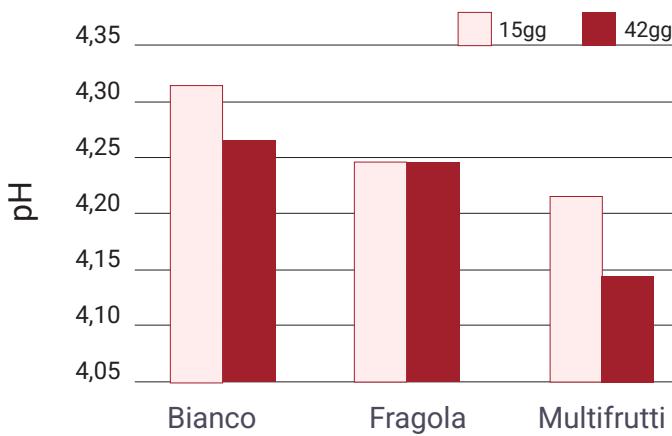
Per prevenire contaminazioni operate da microrganismi indesiderati e per permettere di mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche e strutturali del prodotto fino alla fine della shelf-life, Sacco System propone di aggiungere ai fermenti per la produzione di kefir la miscela LR4 PD della linea 4Protection anti lieviti e muffe Lyofast LR4 PD, assicurando così un prodotto clean label.

Il nostro contributo per un kefir differente

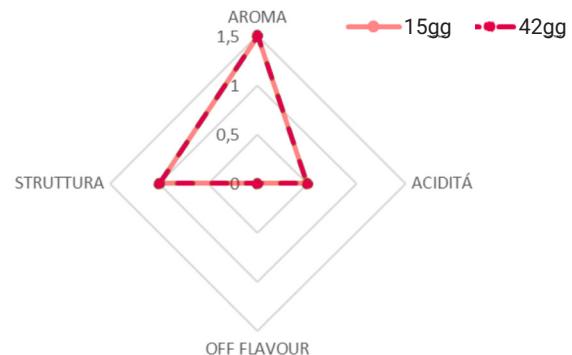
Il gruppo Sacco System ha studiato una miscela perfetta per chi cerca un prodotto etnico che spicchi sugli scaffali del supermercato e con profilo sensoriale fresco, dolce e aromatico.

Colture	Formati disponibili	Temperature di inoculo	Durata Fermentazione	dPH a 42 gg	Profilo Sensoriale	Vantaggi
Lyofast SAB 138 A + Lyofast MS 330 EN	5, 10, 20, 50 uc/100 litri	Dai 32 ai 36°C	6 - 8 ore	0,15 - 0,20	Fresco Aromatico Dolce	Stabile fino alla fine della shelf life
Lyofast STV 5	5 uc/ 1000 litri	Dai 32 ai 36°C	6 - 8 ore	0,15 - 0,20	-	Strutturante

Evoluzione del pH nel tempo



Gusto Bianco



Gusto Multifrutti



Gusto Fragola

