

# 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

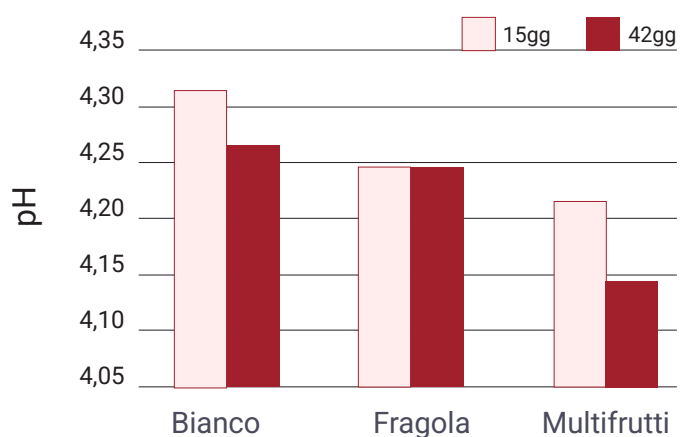
Per prevenire contaminazioni operate da microrganismi indesiderati e per permettere di mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche e strutturali del prodotto fino alla fine della shelf-life, Sacco System propone di aggiungere ai fermenti per la produzione di kefir la miscela LR4 PD della linea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

## Il nostro contributo per un kefir differente

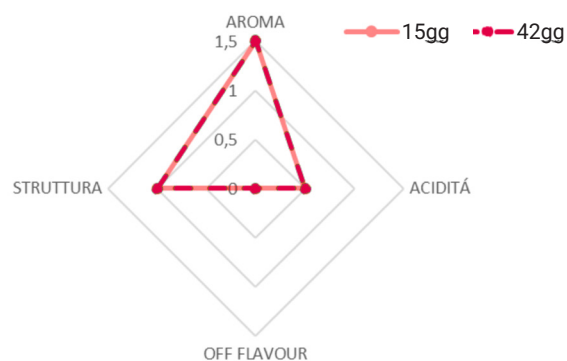
Il gruppo Sacco System ha studiato una miscela perfetta per chi cerca un prodotto etnico che spicchi sugli scaffali del supermercato e con profilo sensoriale fresco, dolce e aromatico.

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

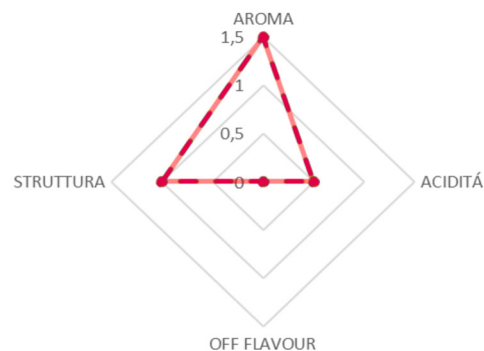
Evoluzione del pH nel tempo



Gusto Bianco



Gusto Multifrutti



Gusto Fragola

