

# FERMENTO PARA QUESO VEGANO

Presentación: Sobre 1 gr

## DESCRIPCIÓN

El fermento para **Queso Vegano** de **Genesis Probióticos** se compone de una específica combinación de las siguientes especies bacterianas:

♦ *Lactobacillus Acidophilus* ♦ *Streptococcus thermophilus* ♦ *Lactobacillus Bulgaricus*

- Bacterias aisladas de fuentes naturales vegetales en los Balcanes búlgaros.
- Cepas seleccionadas por su gran capacidad reproductora, colonizadora y fermentativa. Empleadas en la industria alimentaria y médica y testadas en laboratorio y en individuos.
- 100% células vivas, liofilizadas, sin modificación genética, aditivos ni conservantes.
- Análisis exhaustivos para comprobar la pureza y ausencia de contaminantes de cada partida.
- Rotación periódica de cepas para evitar fagos y lograr un espectro terapéutico de máxima eficacia.
- Las cepas de este producto sirven para elaborar un yogur algo más ácido que el yogur natural convencional, y con una textura algo menos densa.
- Se puede emplear para fermentar leches animales, ya sean pasteurizadas o UHT, o bebidas vegetales.
- Cultivado en una matriz hecha de agua y lactosa, sin proteína láctea. Al cabo del proceso de lavado y liofilización, sólo quedan trazas de lactosa, no de caseína.
- Apto para vegetarianos y veganos una vez fermentada la bebida: al activarse, las propias bacterias consumen toda traza de lactosa en menos de una hora.
- Esta combinación de bacterias, activada en su medio de fermentación, resiste los ácidos del estómago y es capaz de colonizar en gran número el intestino delgado, así como de potenciar el crecimiento de la flora autóctona del intestino grueso.

## PREPARACIÓN

El fermento puede utilizarse en forma de yogur o bien directamente en la forma liofilizada que contiene el sobre. Sobre ambas posibilidades de empleo, consultar:

<https://genesisprobioticos.es/producto/fermento-para-hacer-queso-vegano/>

## USOS TERAPÉUTICOS

● Numerosos estudios científicos confirman que esta combinación de microorganismos, bajo ciertas circunstancias, produce los siguientes efectos beneficiosos para la salud:

- ♦ Produce vitaminas, A, B, y K
- ♦ Potencia la absorción de calcio, hierro, cobre, zinc, magnesio y manganeso
- ♦ Ayuda en caso de estreñimiento, regulando los movimientos peristálticos; complementar con una dieta adecuada
- ♦ Ralentiza la progresión de enfermedades hepáticas graves
- ♦ Alivia los síntomas del síndrome del intestino irritable
- ♦ Inhibe el crecimiento de hongos y bacterias que producen nitratos
- ♦ Reduce los efectos secundarios de los antibióticos
- ♦ Opera como agente antienviejecimiento
- ♦ Equilibra la flora intestinal
- ♦ Inhibe el crecimiento de *H. pylori* y *E. coli*
- ♦ Reduce la diarrea aguda y leve
- ♦ Favorece la biodegradación del colesterol
- ♦ Reduce los triglicéridos
- ♦ Inhibe el crecimiento de Cándida
- ♦ Reduce las alergias
- ♦ Aumenta los leucocitos después de la quimioterapia
- ♦ Reduce la excesiva permeabilidad intestinal
- ♦ Elimina toxinas del organismo
- ♦ Reduce los patógenos bucales
- ♦ Ejerce un efecto antitumoral y reduce el riesgo de contraer cáncer de colon

- ♦ Activa las funciones del sistema inmunitario
- ♦ Facilita la digestión de la lactosa y de las proteínas lácteas
- ♦ Uso tópico: hidratante y nutritivo en forma de mascarilla; coadyuvante en la desinfección de heridas; efecto regenerador de la piel en caso de quemaduras solares

## **CONSERVACIÓN**

- 2 años a una temperatura entre 0 y 10 °C.

## **ALMACENAMIENTO**

- El fermento puede estar varias semanas a temperatura ambiente, sin embargo, una vez recibido es aconsejable guardarlo en la nevera para garantizar su conservación.

## **PRESENTACIÓN**

- **Sobre 1 Gramo**
  - ♦ 100.000 millones de células vivas liofilizadas por gramo.
  - ♦ Puede fermentar hasta 5 litros de leche o bebida vegetal a la vez
- Existen formatos mayores para fermentación industrial de alta calidad
- Cepas caracterizadas de acuerdo a las reglas del *Bergey's Manual* y los requisitos de la *International Dairy Federation* (IDF) y la *International Dairy Foods Association* (IDFA)
- Información transparente y detallada según la normativa de la *National Nutritional Food Association* (NNFA)