

# Dairy Cultures product List

Starter cultures for direct vat inoculation (DVI®)

## Pro-Tek®

Culture a carattere probiotico da utilizzare singolarmente o in miscela con altri ceppi per produrre lattici fermentati o formaggi, in modo da garantire le proprietà protettive e probiotiche sulle matrici utilizzate.

Cultures with probiotic characters to be used individually or in mixtures with other strains, to produce fermented milks or cheeses, for guarantee the protective and probiotic properties of matrices used.

Lactoferm L Series		Colture probiotiche
Coltura / Cultures	Composizione / Composition	Applicazione / Application
LA	<i>Lactobacillus acidophilus</i>	Latti fermentati, Yoghurt, Yoghurt gelato, formaggi freschi .
LC	<i>Lactobacillus casei</i>	
LCR	<i>Lactobacillus casei subsp. rhamnosus</i>	
LH	<i>Lactobacillus helveticus</i>	
LP	<i>Lactobacillus plantarum</i>	
BF1	<i>Bifidobacterium bifidum</i>	

Lactoferm Fermented milk Series		Colture probiotiche per yogurt
Coltura / Cultures	Composizione / Composition	Applicazione / Application
ABT	<i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i> <i>Bifidobacterium bifidum</i> <i>Lactobacillus acidophilus</i>	Latti fermentati e Yoghurt da bere .
ABY	<i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i> <i>Bifidobacterium bifidum</i> <i>Lactobacillus acidophilus</i> <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i>	
AB	<i>Lactobacillus acidophilus</i> <i>Bifidobacterium lactis</i>	Latti fermentati, latte probiotico senza fermentazione

Lactoferm Protective Series		Colture protettive
Coltura / Cultures	Composizione / Composition	Applicazione / Application
Protek	<i>Lactobacillus casei subsp. rhamnosus</i> <i>Micrococcus subsp.</i>	Formaggi freschi e a pasta molle .

