

# KEFIR DE LEITE x IOGURTES INFINITOS

## Quadro Comparativo – Diferenças e Semelhanças



© Probióticos Brasil - Todos os direitos reservados

Tipo	Nutrição Principal	Contém “Grãos”	Fermentação	Coagem	Dificuldade de Cultivo	Controle da Acidez	Potencial Probiótico Estudado	Variedade / Sabor
KEFIR DE LEITE	Leite Animal com Lactose	Sim	Grãos visíveis fermentam o leite	Sim	Fácil	Médio	<b>Amplo</b> Acima de 20 tipos de microrganismos benéficos	Única
IOGURTES INFINITOS	Leite Animal com Lactose	Não	Microrganismos lácteos fermentam o leite	Não	Fácil	Fácil	<b>Limitado</b> De 3 a 5 tipos de microrganismos benéficos	Diversificada (*)

\* Tipos de iogurtes Infinitos: Amasi, Bulgaricus, Buttermilk, Caspian, Creme Fraiche, Filmjolk, Greek, Kosher, Langfil, Piimä, Skyr, Viili, Yonah Schimmel  
Benefícios gerais de probióticos naturais: Renovação da flora intestinal, Aumento da imunidade, Combate a patógenos, Melhor absorção de nutrientes.

## FLUXO DO PROCESSO DE CULTIVO

### KEFIR DE LEITE

“Grãos” de Kefir no Leite Fresco -> Fermentação ->  
Coagem -> **Consumo** do Leite Fermentado

“Grãos” de Kefir no Leite Fresco ->  
Nova Fermentação

### IOGURTES INFINITOS

**Mo's** no Leite Fresco -> Fermentação ->  
**Consumo e Reserva Parcial** do Leite Fermentado

**Reserva Parcial** do Leite Fermentado no Leite Fresco ->  
Nova Fermentação

Mo's = Microrganismos