

IOGURTES INFINITOS



Quadro Comparativo – Diferenças e Semelhanças

Tipo	Acidez 24h de Fermentação *	Dulçor / Sabor	Consistência 24h de Fermentação (*)	Tempo de Dessoramento
AMASI	Média	Médio / Marcante	Levemente viscosa	36h – 48 h
BULGARICUS	Média	Médio / Marcante	Levemente grossa	36h – 48h
BUTTERMILK	Média	Baixo / Amanteigado	Viscosa	24h – 36h
CASPIAN	Baixa	Médio / Suave	Levemente grossa	36h – 48h
FILMJÖLK	Baixa	Médio / Queijado	Fina	36h – 48h
GREEK TRADICIONAL	Baixa	Alto / Amanteigado	Levemente grossa	24h – 36h
GREEK NOVA ZELÂNDIA	Baixa	Médio / Suave	Levemente viscosa	24h – 36h
KOREAN	Baixa	Alto / Suave	Levemente grossa	24h – 36h
LANGFIL	Média	Médio / Coalho	Fina	36h – 48h
PIIMÄ	Média	Médio / Coalho	Viscosa	24h – 36h
SKYR	Média	Médio / Queijado	Levemente viscosa	36h – 48h
VILLI	Média	Baixo / Leve	Fina	24h – 36h

(*) Sob Temperatura entre 20 a 25°C, Proporção: 15g de Leite Fermentado para 200 ml de Leite Integral. Caso as condições sejam diferentes, os resultados serão outros.