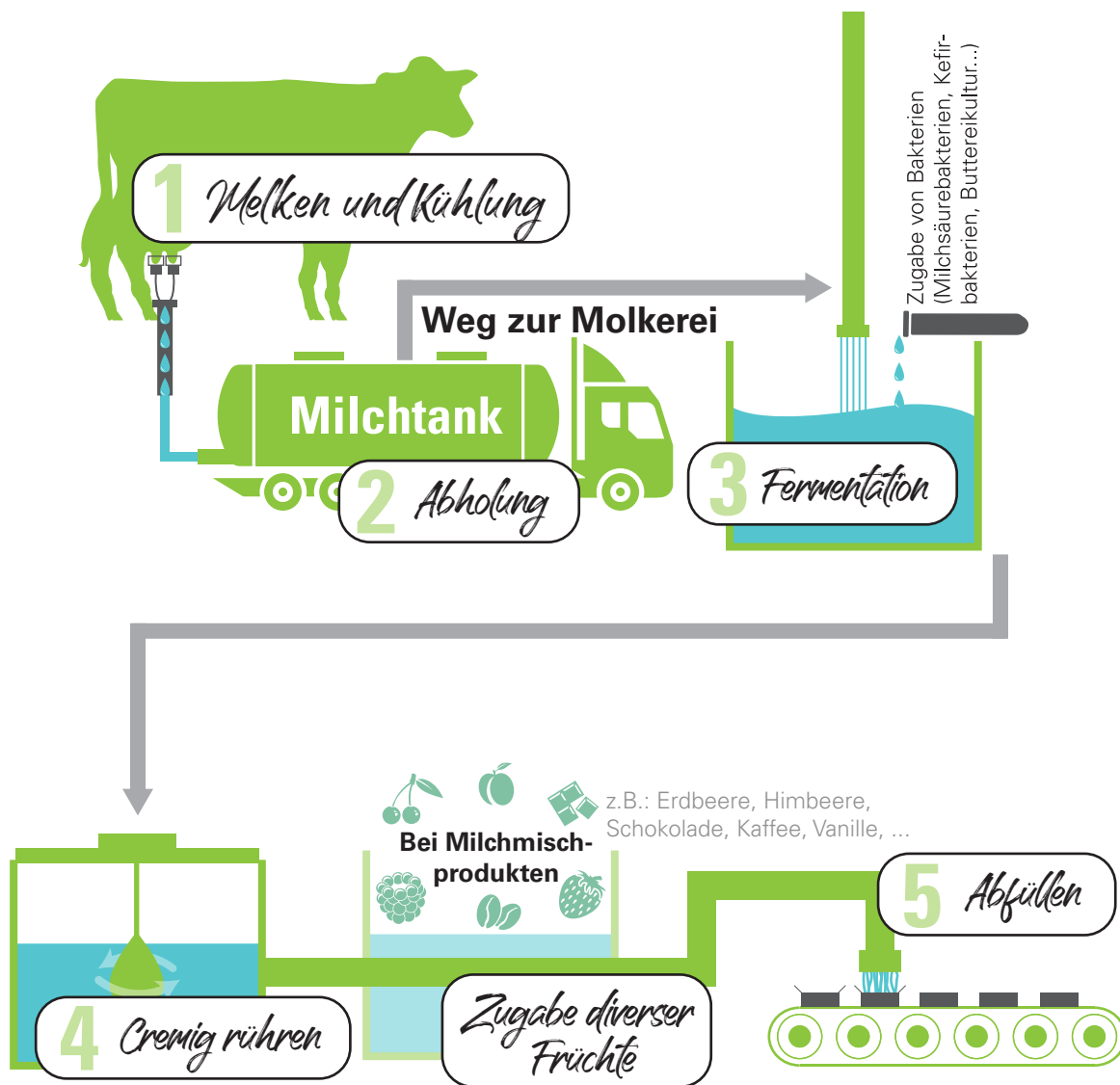


Der Weg der Lebensmittel

Von der Milch bis zu (Sauer-)Milchprodukten



Überblick der Sauermilchprodukte

Basis	zugegebene Kultur	Endprodukt
Milch	Milchsäurebakterien	Sauermilch
	spezielle Bakterien des Acidophilus-Stammes	Acidophilusmilch
	Bifidusbakterien	Bifidusmilch- und joghurt
	Milchsäurebakterien des Stammes Lactobacillus bulgaricus und Streptococcus thermophilus	Joghurt
Rahm	Milchsäurebakterien	Sauerrahm
	Milchsäurebakterien danach wird der Fettgehalt mittels Wasserverdampfung eingestellt	Crème fraîche
Milch	Kefirpilze mit Milchsäurebakterien	Kefir
Magermilch	Buttereikulturen	Buttermilch