

Kéfir

en Polvo



El kéfir en polvo es un ingrediente derivado de la fermentación de leche con cultivos vivos, que ha sido deshidratado para facilitar su uso y conservación. Al rehidratarse, permite obtener una bebida similar al kéfir tradicional, manteniendo sus características sensoriales y funcionales. Es valorado por su versatilidad en aplicaciones alimentarias y su aporte a formulaciones nutricionales.

Categoría de salud o bienestar



Bienestar digestivo



Apoyo a la microbita



Nutrición funcional

Características

- ✓ El kéfir puede contribuir al equilibrio de la microbiota intestinal y formar parte de formulaciones orientadas al bienestar digestivo.
- ✓ Tradicionalmente asociado a alimentos fermentados, es reconocido por su potencial uso en productos funcionales.
- ✓ Nombre científico: Cultivos mixtos de bacterias lácticas y levaduras (matriz de fermentación del kéfir).
- ✓ Proceso: Fermentación y deshidratación.
- ✓ Beneficio: Bienestar digestivo y nutrición funcional.
- ✓ Fuente: Leche fermentada.
- ✓ Presentación: Polvo rehidratable.

Certificaciones

