

# Sortimentsliste

## Thermophile Mischkulturen

*Sc. salivarius ssp. thermophilus*  
*Lb. delbrueckii ssp. lactis*

**AOP-G1** exklusiv für Gruyère AOP

**AOP-G3** exklusiv für Gruyère AOP

**RMK 101**

**RMK 105**

**RMK 115**

**RMK 124**

**RMK 150**

**RMK 190**

**RMK 202**

**RMK 203**

**RMK 280**

**RMK 291**

**RMK 302**

**RMK 305**

**MK 170** 3 Stämme *Sc. thermophilus* und  
10 Stämme *Lb. delbrueckii*

**MK 174**

**MK 650** 3 Stämme *Sc. thermophilus* und  
6 Stämme *Lb. delbrueckii*

## Kulturen von Propionsäurebakterien

**Prop 01** Intensive Prop-Gärung

**Prop 96** Standard Prop-Gärung

## Oberflächenkulturen

**OK 701** *Geotrichum candidum*

**OMK 702** Rotschmiere-Kultur

**OMK 703** Mix 701/702

**OMK 704** etwas intensivere Rotschmiere als 702

**OK 710** "Anticollanti", gegen klebrige Schmiere

## Thermophile / mesophile Gemische

**MK 401**

**MK 420**

**MK 2020**

## Mesophile Kokken

*Lactococcus lactis ssp.*

**Lc 17** 1 Stamm

**MMK 501** Mischkultur

**RSW 901** Typ Rahmsäurewecker

## Thermophile Streptokokken

*Sc. salivarius ssp. thermophilus*

**Sc abf** 3 Stämme

## Kulturen für Joghurt

*Sc. salivarius ssp. thermophilus*  
*Lb. delbrueckii ssp. bulgaricus*

**B1**

## Kulturen für Alpbetriebe

**MK 409\*** Thermo/meso + fak. het.

**Jog-K1\*** Joghurtkultur für Käse

**MK 410 Iyo** Lyophilisierter semi-direkt-Starter

\*Nur während der Alpsaison im Angebot

## Fakultativ heterofermentative Laktobazillen

**MK 3008** *Lb. paracasei*

**MK 3010** *Lb. paracasei*

**MK 3012** *Lb. rhamnosus*



Die markierten Kulturen sind BIOSUISSE  
zertifiziert (Bio-Zertifizierung : CH-BIO-006)

Lb : *Lactobacillus* Lc : *Lactococcus* Sc : *Streptococcus*