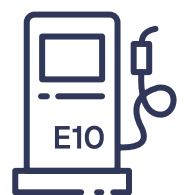
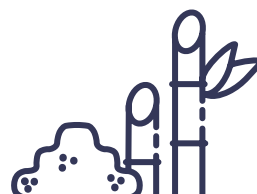


Przegląd różnych drożdży dostępnych na rynku*

Tabela 1:

Rodzaj (Proces produkcji)	Postać
<ul style="list-style-type: none"> • Drożdże piekarskie • Drożdże etanolowe lub drożdże melasowe • Drożdże bioetanolowe lub cukrowe • Drożdże fermentacyjne lub „kultury drożdży” • Drożdże mocznikowe 	<ul style="list-style-type: none"> • Żywe drożdże (probiotyki) • Drożdże nieaktywne (prebiotyki) • Drożdże nieaktywne wzbogacone minerałami (np. drożdże selenowe) • Zboża – substraty odżywcze z dodatkiem nieaktywnych drożdży • Drożdże wzbogacone mocznikiem w celu zwiększenia zawartości białka
<ul style="list-style-type: none"> • Drożdże piwowarskie - drożdże piwne lub „prawdziwe drożdże piwne” 	<ul style="list-style-type: none"> • nieaktywne drożdże piwne (prebiotyki) • produkty błonnikowe z nieaktywnymi drożdżami piwnymi (drożdże piwne i błonnik funkcjonalny)

*lista może być niekompletna



Chcesz dowiedzieć się więcej o produkcji, różnicach, działaniu i praktycznym zastosowaniu?

leiber-pferd.de/pl/



Od 1954 roku stosujemy upcykling na poziomie rynków światowych i obserwujemy środowisko oraz klimat.