

Translations:Boissons fermentées - Kéfir, kombucha et vinaigres/40/fr

La boisson kéfir « jeune » a une consistance crémeuse épaisse uniforme, un goût acide rafraîchissant, léger et un arôme peu prononcé et très doux de levure. On peut avoir un goût plus prononcé (acide, avec beaucoup de bulles et d'alcool) en laissant les grains plus longtemps. **La composition et la saveur du kéfir changent de manière significative, selon une variété de facteurs comprenant la source (vache, brebis, chèvre, jument) et la teneur en graisses du lait utilisé, la composition des grains ou des démarreurs, et des conditions technologiques de production (contrôle de la température notamment).**