



Yogurt Arancia & Zenzero

Lavorazione artigianale in vaso di vetro

Cod.: 09220V

Il latte fresco di mungitura, viene omogeneizzato, questa operazione riduce la dimensione dei globuli di grasso presenti assicurando una maggiore digeribilità dello yogurt. Dopo la pastorizzazione il latte viene raffreddato e inoculato con i fermenti lattici *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus*. Il tempo di fermentazione dura dalle 4 alle 9 ore. Completata la fermentazione, lo yogurt viene addizionato di purea di Arancia e Zenzero.

Ci facciamo produrre questo Yogurt su nostra ricetta in una fattoria dove il latte utilizzato viene prodotto solo da mucche che loro stessi allevano, dove tutta la filiera di alimentazione delle lattifere è controllata.

Senza Coloranti

Ingredienti:

LATTE vaccino intero pastorizzato, fermenti lattici vivi (*Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus*), purea di semilavorato 20% (Arancia, Zenzero).

Allergeni: Latte e derivati

Categoria:

Formaggi, Selezione, Freschi di latte

Tipo di Latte:

Latte di vacca

Trattamento Latte:

Latte pastorizzato

Reperibilità:

Quasi sempre disponibile

Unità di misura:

Pezzo

Tipo di confezione:

Bicchieri di vetro

Peso per confezione:

150 gr

Confezioni per collo:

8 pezzi

Conservazione:

In frigorifero da 0°C a +4°C

Mezzo di trasporto:

Refrigerato da 0°C a +4°C

Durata del prodotto:

25 giorni

Ordine minimo:

1 collo (8 pezzi)

Valori nutrizionali medi

per 100g di prodotto

Valore energetico:	413 KJ / 99,1 kcal
Grassi	3 g
di cui acidi grassi saturi	1,9 g
Carboidrati	14,4 g
di cui zuccheri	14,4 g
Proteine	3,4 g
Sale	0,11 g