



Yogurt Malto

Cod.: 09222V

Lavorazione artigianale in vaso di vetro

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 semilavorato di Malto.

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 di MALTO 20% (Zucchero, acqua, malto, gelificante: pectina).

Allergeni: Glutine, Latte e derivati

Categoria:

Formaggi, Selezione, Freschi di latte

Tipo di Latte:

Latte di vacca

Trattamento Latte:

Latte pastorizzato

Reperibilità:

Da ordinare

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:	442,1 KJ / 104,5 kcal
Grassi	3 g
di cui acidi grassi saturi	1,9 g
Carboidrati	15,7 g
di cui zuccheri	13,1 g
Proteine	3,5 g
Sale	0,13 g