Yogurt Mirtillo

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 mirtillo.

Ci facciamo produrre questo Yogurt artigianale, 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