



## Yogurt Vaniglia

Cod.: 09224V

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 messo nel barattolo di vetro, dove prima viene dosato nel fondo un semilavorato di Vaniglia.

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 Vaniglia 20% (Zucchero, Vaniglia, gelificante: pectina, aromi).

**Allergeni:** 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

<b>Valore energetico:</b>	419.1 KJ / 99.1 kcal
<b>Grassi</b>	3.1g
di cui acidi grassi saturi	1.9g
<b>Carboidrati</b>	14.4g
di cui zuccheri	14.4g
<b>Proteine</b>	3.4g
<b>Sale</b>	0.13g