



Yaourt artisanal de Cerise

Cod.: 09223V

Le lait fraîchement traité est homogénéisé, cette opération réduit la taille des globules gras présents assurant une plus grande digestibilité du yaourt. Après la pasteurisation, le lait est refroidi et inoculé avec les enzymes lactiques *Streptococcus thermophilus* et *Lactobacillus bulgaricus*. Le temps de fermentation dure de 4 à 9 heures. Une fois la fermentation terminée, le yaourt est mis dans le pot en verre, où un produit semi-fini de purée de cerises est d'abord ajouté au fond.

Nous faisons produire ce yaourt selon notre propre recette dans une ferme où le lait utilisé est uniquement produit par des vaches qu'ils élèvent eux-mêmes, où toute la chaîne d'approvisionnement des vaches laitières est contrôlée.

Ingredienti / Ingredients / Ingrédients:

Lait de vache entier pasteurisé, enzymes de lait vivantes (*Streptococcus thermophilus* et *Lactobacillus bulgaricus*), semi purée de cerises 20% (sucre, eau, cerises, gélifiant : pectine, arômes)

Catégorie

Fromages
Les Sélections
Au Lait frais

Unità di misura / Unit of measurement / Unité de mesure:
Pièce

Tipo di confezione / Package Type / Type d'emballage:
Verre

Type de lait

Vache

Peso per confezione / Weight per piece / Poids par pièce:
150 g

Traitement du lait

Lait pasteurisé

Confezioni per collo / Pieces per box / Pièces par colis:
8 pièces

Disponibilità

Presque toujours disponible

Conservazione / Storage conditions / Conservation:
Au réfrigérateur de 0°C à +4°C

Présure

Sans présure

Mezzo di trasporto / Transportation / Transport:
Réfrigéré de 0°C à +4°C

Durata del prodotto / Product life in sealed package / Durée du produit emballé:
25 jours

Ordine minimo / Minimum order quantity / Commande minimum:
1 carton (8 pièces)

Valori nutrizionali medi / Average nutritional values / Valeurs nutritionnelles moyennes:

per 100g di prodotto / per 100g of product/ pour 100g de produit

Valore energetico / Energetic value / Valeur Energetique:	419.1 KJ / 99.1 kcal
Grassi / Fat / Gras:	3.1g
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acid / Dont acides gras saturés:	1.9g
Carboidrati / Carbohydrates / Hydrates de carbone:	14.4g
di cui zuccheri / of which sugars / Dont les sucres:	14.4g
Proteine / Proteine / Protéines:	3.4g
Sale / Salt / Sel:	0.13g