



## Yaourt artisanal Peche et Framboises

Cod.: 09212V

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 additionné d'un produit semi-fini de pêches et de framboises.

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

Pas de colorants.

### Ingredienti / Ingredients / Ingrédients:

Lait de vache pasteurisé, enzymes de lait vivants (*Streptococcus thermophilus* et *Lactobacillus bulgaricus*), semi purée de pêches et framboises 20% (sucre, pêches, framboises, gélifiant : pectine de fruits).

### 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

### Mezzo di trasporto / Transportation / Transport:

Réfrigéré de 0°C à +4°C

### Durata del prodotto / Product life in sealed package / Dureé 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

<b>Valore energetico / Energetic value / Valeur Energetique:</b>	99,2 kcal / 419,8 kJ
<b>Grassi / Fat / Gras:</b>	3,0 g
di cui acidi grassi saturi / of wich saturated fatty acid / Dont acides gras saturés:	1,9 g
<b>Carboidrati / Carbohydrates / Hydrates de carbone:</b>	14,5 g
di cui zuccheri / of wich sugars / Dont les sucres:	14,3 g
<b>Proteine / Proteine / Protéines:</b>	3,4 g
<b>Sale / Salt / Sel:</b>	0,11 g