



Yaourt artisanale à la fraise

Le lait fraîchement trait 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 ajouté à la purée de fraises.

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 de la laiterie est contrôlée.

Sans colorants