



Cod.: 09210V

Yaourt Naturel artisanal

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 conditionné dans des gobelets en verre.

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.

Sans colorants ni conservateurs.

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

Disponibilité

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

Croûte comestible

Sans croûte

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)