



## Yaourt à la pistache

Production fermière en verre de 150g

Cod.: 09217V

Le lait frais issu de la traite est homogénéisé, cette opération réduit la taille des globules gras présents assurant une meilleure digestibilité du yaourt. Après pasteurisation, le lait est refroidi et inoculé avec les ferments lactiques *Streptococcus thermophilus* et *Lactobacillus bulgaricus*.  
Le temps de fermentation dure de 4 à 9 heures. Une fois la fermentation terminée, du sucre et de la purée de pistaches sont ajoutés au yaourt.

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

Sans colorants ni conservateurs.

### Ingrédients:

**LAIT** de vache pasteurisé, ferments lactiques vivants, purée de **PISTACHE** mi-finie 20% (sucre, eau, pâte de pistache 10%, sucre caramélisé).

**Allergènes:** Fruits à coque, Lait et dérivés du lait

### Catégorie:

Fromages, Les Sélections, Au Lait frais

### Unité de mesure :

Pièce

### Type de lait:

Vache

### Type d'emballage :

Verre

### Traitement du lait:

Lait pasteurisé

### Poids par pièce :

150 gr

### Disponibilité:

Commander, Saisonnier

### Pièces par colis :

8 pièces

### Origine du lait:

Italie

### Conservation :

Au réfrigérateur de 0°C à +4°C

### Transport :

Au réfrigérateur de 0°C à +4°C

### Durée du produit emballé :

25 jours

### Commande minimum :

1 colis (8 pièces)

## Valeurs nutritionnelles moyennes

pour 100g de produit

<b>Valeur Energetique:</b>	102,4 Kcal / 432,0 KJ
<b>Gras</b>	3,4g
Dont acides gras saturés	2,0g
<b>Hydrates de carbone</b>	15g
Dont les sucres	14,7g
<b>Protéines</b>	3,4g
<b>Sel</b>	0,11g