



Yaourt artisanal aux bleuets

Cod.: 09216V

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, le yaourt est ajouté à la purée de myrtilles semi-finie.

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

Ingrédients:

LAIT de vache pasteurisé, ferments lactiques vivants (*Streptococcus thermophilus* et *Lactobacillus bulgaricus*), purée de myrtilles mi-finie 20% (myrtilles, sucre, eau, gélifiant : pectine du fruit).

Allergènes: Lait et dérivés du lait

Catégorie:

Fromages, Les Sélections, Au Lait frais

Type de lait:

Vache

Traitement du lait:

Lait pasteurisé

Disponibilité:

Presque toujours disponible

Pays d'origine du lait:

Vache: Italie

Unité de mesure :

Pièce

Type d'emballage :

Verre

Poids par pièce :

150 gr

Pièces par colis :

8 pièces

Conservation :

In frigorifero da 0°C a +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

Valeur Energetique:	99,6 Kcal / 421,1 KJ
Gras	3,1g
Dont acides gras saturés	1,9g
Hydrates de carbone	14,5g
Dont les sucres	14,5g
Protéines	3,4g
Sel	0,11g