

YOGURT A LATTE INTERO



Yogurt fresco e delicato prodotto con latte intero dalla consistenza cremosa. La fermentazione che avviene con ritmi naturali ci permette di ottenere questo alimento ricco di sentori e profumi di montagna

- **Caratteristiche:** Yogurt prodotto con latte intero vaccino
- **Ingredienti:**
 - **Yogurt naturale:** **LATTE** intero, fermenti lattici (*Streptococcus thermophilus*)
 - **Yogurt al lampone:** **LATTE** intero purea di frutta 12% (lampone 35%, zucchero, pectina E440, aromi, conserv.: potassio sorbato E202, acido citrico E330, estratto di sambuco). Fermenti lattici (*Streptococcus thermophilus*).
 - **Yogurt all'arancia e zenzero:** **LATTE** intero, purea di frutta 12% (Zucchero, arancia 30%, addensante: amido modificato di Tapioca E1442, zenzero 1,2%, aromi naturali, conservante: potassio sorbato E202) Fermenti lattici (*Streptococcus thermophilus*).
 - **Yogurt al caffè:** **LATTE** intero, purea caffè 12% (sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, acqua, amido modificato tapioca E1442, caffè solubile, conservante: E202 potassio sorbato, aromi. Fermenti lattici (*Streptococcus thermophilus*).
 - **Yogurt Ai cereali:** **LATTE** Intero, purea di CEREALI 12% contiene glutine (zucchero, acqua, cereali 8 %, cocco rapè, gelificante: pectina E440, zucchero caramellizzato, correttore di acidità : E334 Ac. Tartarico, aromi, conservante E202 Potassio Sorbato) Fermenti lattici (*Streptococcus thermophilus*).
 - **Yogurt al mirtillo:** **LATTE** Ingredienti: **LATTE** intero, purea di frutta 12% (mirtilli, zucchero di canna , pectina E440, limone succo concentrato, aromi naturali) Fermenti lattici (*Streptococcus thermophilus*).
- **Periodo di produzione:** Tutto l'anno
- **Confezionamento:** in vasetto in vetro da 170 gr circa o 300 gr circa
- **Modalità di conservazione:** Conservare in frigorifero da 2°C a 4°C.
Il lotto di produzione e la data di scadenza sono riportati sul tappo del vasetto.
- **Scadenza:** 20 gg dalla data di produzione

Valori nutrizionali

Yogurt naturale:

Valori medi		per 100 gr
Valore energetico	kj	290
	kcal	70
Grassi	g	3,9
di cui saturi	g	0,6
Carboidrati	g	4,9
di cui zuccheri	g	4,9
Proteine	g	3,7
Sale	g	0
calcio	mg	120

Yogurt al lampone:

Valori medi		per 100 gr
Valore energetico	Kj	418
	Kcal	100
Grassi	g	3,9
di cui saturi	g	0,6
Carboidrati	g	12,6
di cui zuccheri	g	12,6
Proteine	g	3,7
Sale	g	0
calcio	mg	120

Yogurt all'arancia e zenzero:

Valori medi		per 100 gr
Valore energetico	Kj	355
	Kcal	85
Grassi	g	3,1
di cui saturi	g	0,4
Carboidrati	g	11,6
di cui zuccheri	g	11,2
Proteine	g	3,0
Sale	g	0,0
calcio	mg	105,6

Yogurt al caffè:

Valori medi		per 100 gr
Valore energetico	kJ	529
	Kcal	127
Grassi	g	2,5
di cui saturi	g	0,3
Carboidrati	g	23,8
di cui zuccheri	g	23,8
Proteine	g	2,3
Sale	g	0,0
calcio	mg	84,0


Yogurt al mirtillo:

Valori medi		per 100 gr
Valore energetico	kJ	420
	Kcal	101
Grassi	g	2,5
di cui saturi	g	0,3
Carboidrati	g	17,2
di cui zuccheri	g	17,2
Proteine	g	2,3
Sale	g	0,0
calcio	mg	84,0

Yogurt ai cereali:

Valori medi		per 100 gr
Valore energetico	kJ	453
	Kcal	109
Grassi	g	1,9
di cui saturi	g	1,4
Carboidrati	g	20,5
di cui zuccheri	g	20,5
Proteine	g	2,8
Sale	g	0,0
calcio	mg	58,8

Paese di mungitura: Italia

	Revisione: 1	Data: 14/09/2021
---	--------------	------------------

Paese di confezionamento: Italia

Paese di trasformazione: Italia