



SCHEDA TECNICA

PRODUTTORE:

Centrale del Latte di Brescia S.p.A. - via Lamarmora,189 - Brescia
tel. 030 2440300 - fax 030 222530

INGREDIENTI:

82,9% yogurt, destrosio, saccarosio, con aggiunta di stabilizzanti per la gelatura.

STABILIZZANTI:

(addensanti + emulsionanti): carragenina, farina di semi di carrube, gomma di Guar, mono e digliceridi degli acidi grassi.

CONFEZIONE:

da 1.000 kg in Tetra-Rex alluminato, in cartone da 12 kg.

CONSERVAZIONE:

sempre a temperatura + 4°C.

SCADENZA:

è riportata su ogni confezione; è uguale a quella dello yogurt normale e garantisce la presenza di fermenti lattici vivi in quantità significative ed efficaci anche quando diventa YOGURGELATO.

DENOMINAZIONE:

può essere venduto al pubblico con la denominazione di

YOGURGELATO*

* IL GELATO DI YOGURT
CHE HA I FERMENTI LATTICI VIVI

La miscela è liquida e pronta all'uso senza aggiunte sia che si utilizzi la Soft, sia che si usi il Mantecatore classico.

TEST ORGANOLETTCI:

YOGURGELATO prodotto con il semilavorato YòGelè è gradito perchè:

- 1°) ha un gusto acidulo e rinfrescante che lascia il palato "pulito";
- 2°) è a basso contenuto calorico.