agenzia perdonà Rev. 2017.11

Bio Yogurt naturale intero biologico



Descrizione Bio Yogurt naturale Intero

Ingredienti LATTE fieno STG vaccino intero*, fermenti lattici vivi (Steptococcus thermophilus, Lactobacillus bulgaricus), fer-menti probiotici (lactobacillus acidophilus, Bifidobacterium bifidus). **Biologico*

Conservazione da 0 a 4°C

Controllo IT BIO 009 CU 83

Stabilimento IT K 8487 CE

È il primo yogurt tutto bio apparso in Italia ed ancora oggi esprime la costante e profonda ricerca di una qualità senza compromessi che si percepisce nei prodotti Cà Verde.
Solo latte intero, non omogeneizzato per non disturbarlo nella sua integrità, niente additivi per addensarlo, solo una paziente attesa di 14 ore affinché i miliardi di fermenti lattici e i nuovi fermenti probiotici che lo popolano, quelli veri e autentici dello yogurt, lo rendano denso e cremoso.

Scheda logistica:

Nome prodotto	Bio yogurt naturale intero
Codice articolo	YO5NA
Codice EAN	8015274065008
Confezione	Vaso vetro 500 g
Shelf-life	24 giorni
Peso netto	500 g
Peso lordo	748 g
Dimensione cartone (lxpxh)	18,5 x 18,5 x 14 cm
Confezioni per cartone	4
Cartoni per strato	24
Strati per pallet	6

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto:

Energia	331 kJ – 79 kcal
Grassi	4,6 g
di cui acidi grassi saturi	3,07 g
Carboidrati	5,34 g
di cui zuccheri	5,34 g
Proteine	4,06 g
Sale	0,17 g

Caratteristiche microbiologiche:

Parametri	U.M.	Valori di riferimento
Coliformi totali	Ufc/g	<10
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Lieviti	Ufc/g	<10
Muffe	Ufc/g	<10
Listeria monocytog.	In 25 g	assente

IT BIO 009
AGRICOLTURA ITALIA
Organismo di Controllo
autorizzato dal MiPAAF
Operatore controllato CU83

Cà Verde Bio Soc. Coop. Agricola
Via delle Fosse, 10 - Vallese di Oppeano, Verona - Italia
Tel. +39 045 8415354 - Fax +39 045 8488934
info@caverde.com - **www.caverde.bio**