agenzia perdonà Rev. 2017.11

Bio Yogurt al Malto biologico



Descrizione Bio Yogurt al Malto 0,1 % di grassi

Ingredienti LATTE fieno STG vaccino scremato*, fermenti lattici vivi (Streptococcus thermophilus, Lactobacillus bulgaricus), fer-menti probiotici (Lactobacillus acidophilus, Bifidobacterium bifidus), malto 5%* (zucchero di canna* 48%, acqua, malto* 5% sul totale, amido di mais*, farina di semi di carrube*, succo di limone concentrato*, aromi naturali). * *Biologico*

Conservazione da 0 a 4°C

Controllo IT BIO 009 CU 83

Stabilimento IT K 8487 CE

Scheda logistica:

Nome prodotto	Bio Yogurt al Malto 0,1 % di grassi
Codice articolo	YO5MA
Codice EAN	8015274065060
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

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. Il prodotto che così si ottiene viene poi miscelato con un semilavorato al malto.

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto:

Energia	377 kJ - 90 kcal
Grassi	0,97 g
di cui acidi grassi saturi	0,7 g
Carboidrati	16 g
di cui zuccheri	15,5 g
Proteine	3,3 g
Sale	0,1 g

IT BIO 009
AGRICOLTURA UE/NON UE
Organismo di Controllo autorizzato dal MiPAAF
Operatore controllato CU83

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

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**