

YOGURT di capra



FORMATO E ASPETTO: Lo yogurt di capra di produzione de il Boscasso si presenta nel formato da 150g in vasetto di plastica o da 200g e 500g in barattolo di vetro.

INGREDIENTI:

Latte di capra

Fermenti lattici Lactobacillus Bulgaricus,
Streptococcus Termophilus
Fermenti probiotici Lactobacillus Acidophilus, Casei,
Rhamnosus

LAVORAZIONE: Il nostro yogurt di capra è ottenuto da latte fresco della giornata, termizzato ed innestato con i fermenti selezionati dello yogurt e con i probiotici.

Successivamente, messo nelle confezioni ed incubato per ottenere l'acidificazione adeguata, viene raffreddato a 4° C.

Si tratta di un prodotto semplice e genuino, senza l'aggiunta di zuccheri, addensanti o conservanti.

SUGGERIMENTI PER IL CONSUMO:

Lo yogurt può essere arricchito miscelandolo con confetture o a miele oppure guarnito con quello che più vi piace! Inoltre risulta ottimo come base per preparare l'impasto di bavaresi o cheese cake o la classica torta allo yogurt. Per ottenere la sua variante greca ulteriormente concentrata basta lasciarlo in un telo di nailon posto su un colino per 10 ore in modo da fargli perdere una parte di siero. A quel punto otterrete una crema densa e pastosa molto golosa adatta ad essere consumata come dolce!

PRODOTTO, AFFINATO E CONFEZIONATO ESCLUSIVAMENTE CON LATTE DI CAPRA DI PRODUZIONE AZIENDALE DA:

IL BOSCATSO
SOCIETA' AGRICOLA
Loc. Boscasso 1, Fraz. Ruino
27061 Colli Verdi (PV)
Tel 0385-955906
E-mail info@ilboscasso.it
sito internet www.ilboscasso.it



IL BOSCATSO

ANALISI NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 GR DI PRODOTTO

ENERGIA	317 kJ/75,7 kcal
GRASSI	2,54 g
di cui acidi grassi saturi	1,46 g
CARBOIDRATI	7,36 g
di cui zuccheri	3,26 g
PROTEINE	5,78 g
SALE	0,26 g

ANALISI SENSORIALE: Lo yogurt di capra cambia consistenza a seconda della stagione e risulta più compatto in inverno e più liquido in estate per via della composizione chimica del latte di lavorazione.

Il gusto è piacevolmente acido con leggerissimo sentore caprino.

CONSERVAZIONE: Lo yogurt si può conservare per 30 giorni dalla data di produzione.

Successivamente prende un gusto più intenso di formaggio fresco ma rimane comunque gradevole per altre 2 settimane.

Conservare a +4°.