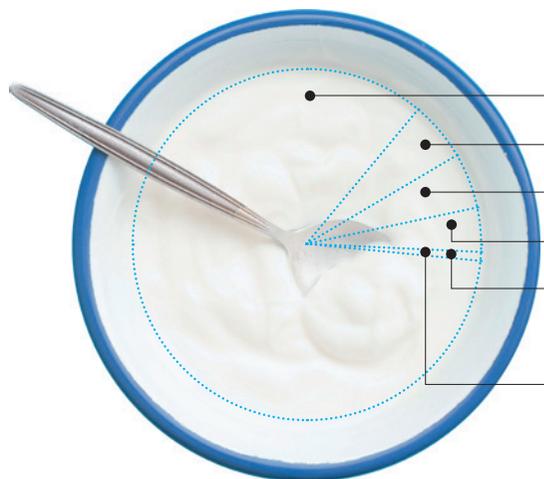


Yogourt



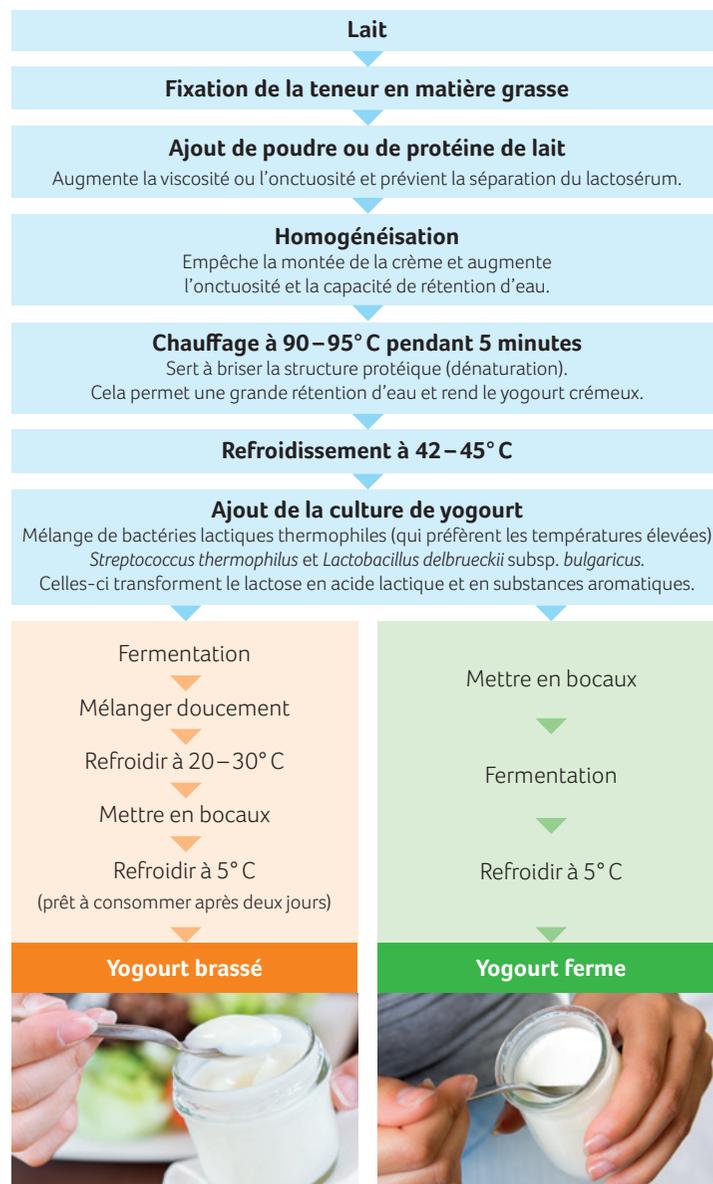
Composants

- 73–88 % d'eau
- 3,7–5 % de protéines
- 3,6–4,1 % de lactose
- 0,5–5 % de graisses
- Minéraux:
potassium, calcium, chlore, phosphore,
zinc, cuivre, fluor, iode
- Vitamines:
vitamine C, acide pantothénique,
vitamine B₂, vitamine E, vitamine B₆,
vitamine B₁, vitamine A

Parts des arômes de yogourt vendus



Fabrication



Catégories de teneurs en matière grasse

Yogourt à la crème min. 5 %

Yogourt au lait entier min. 3,5 %

Yogourt au lait partiellement écrémé 0,5–3,5 %

Yogourt maigre max. 0,5 %

Les catégories de teneurs en matière grasse du yogourt sont fixées par l'Ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine animale (ODAIAn).

Stockage & conservation

Conserver le yogourt au réfrigérateur.

Grâce à la fermentation, le yogourt se conserve plus longtemps que le lait pasteurisé.



Durée minimale de consommation: environ un mois.

Si son apparence et son odeur sont bonnes, le yogourt peut encore être consommé après la date limite de conservation.

DAT 05/2020