



# YOGURT AD ALTA QUALITÀ

## MALTO

<b>Denominazione</b>	Latteria Pievezza Yogurt al malto 250g
<b>Genere merceologico</b>	Yogurt naturale al malto
<b>Codice EAN</b>	8033712491776
<b>Confezione e formato</b>	Vasetto singolo in PE con coperchio salva-aroma
<b>Modalità di conservazione</b>	Conservare in frigorifero tra 0° e 4° C
<b>Shelf life</b>	40 gg
<b>Ingredienti</b>	Yogurt intero pastorizzato con fermenti lattici vivi ( <i>Streptococcus Thermophilus</i> e <i>Lactobacillus Bulgaricus</i> ) 16% purea di semilavorato di malto Menz & Gasser (zucchero, malto, acqua, gelificante)
<b>Conservanti</b>	Assenti
<b>Coloranti</b>	Assenti

## TABELLA NUTRIZIONALE

Valori medi	per 100g	per 250g	%GDA per porzione
<b>Valore energetico</b>	Kcal 104,5	261,3	13%
	Kj 442,1	1105,3	
<b>Grassi</b>	3,0	7,6	11%
di cui saturi	1,9	4,8	24%
<b>Carboidrati</b>	15,7	39,3	15%
di cui zuccheri	13,1	32,7	36%
<b>Proteine</b>	3,5	8,7	17%
<b>Fibre alimentari</b>	0,0	0,0	0%
<b>Sale</b>	0,13	0,325	1%

<b>Allergeni</b>	Latte e derivati del latte, glutine
<b>Stato fisico</b>	Cre moso ma consistente
<b>Colore</b>	Nocciola pallido
<b>Odore</b>	Invitante
<b>Gusto</b>	Tipico del malto
<b>Stabilimento di produzione</b>	Latteria Pievezza, Cascina Ratti 14, Pievezza, Castel San Giovanni (PC)
<b>Bollo CEE</b>	IT U835Y CE
<b>Aliquota IVA</b>	10%

