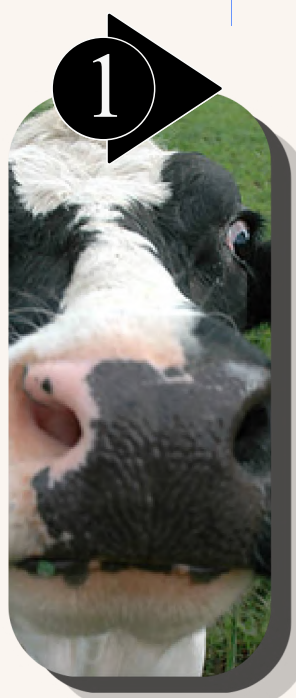


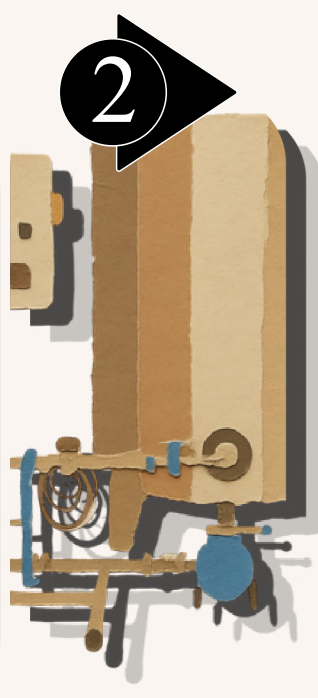
De la vache au yaourt



COMMENT LES YAOURTS SONT-ILS CRÉÉS ?



1
Le lait frais et de qualité provient de vaches bien nourries et en bonne santé.



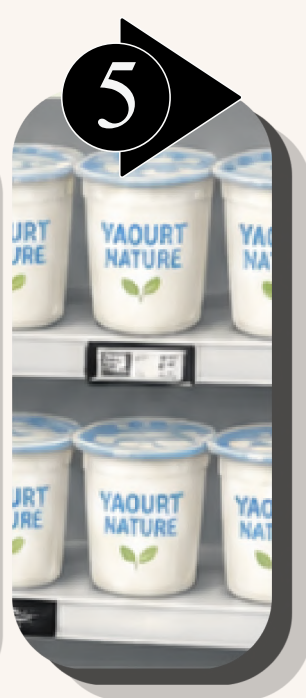
2
Le lait est chauffé à haute température pour éliminer les micro-organismes indésirable tout en préservant ses qualités



3
Les ferments lactiques sont ajoutés au lait tiède pour lancer le processus de fermentation



4
Le lait fermente doucement pendant plusieurs heures à température contrôlée. Les ferments transforment le lait en yaourt onctueux et savoureux.



5
Le yaourt est conditionné avec soin puis conservé au frais jusqu'à chez vous. A déguster nature ou selon vos envies !

