

FERMENT fromage blanc

Lactaline

PRÉPAREZ
VOTRE FROMAGE
BLANC !



LABORATOIRE
YALACTA

Depuis 1931

FERMENT fromage blanc

Lactaline

Préparation en poudre pour fromage blanc

PRÉPARATION DU FROMAGE BLANC

Pour préparer le fromage blanc, il suffit de verser le contenu d'un sachet de ferment Lactaline dans 2 à 3 litres de lait, d'agiter pour assurer une bonne dispersion du ferment dans le lait, de couvrir puis de laisser la fermentation se dérouler pendant 24 à 48 heures à température ambiante puis égoutter (2 heures environ) en fonction de la consistance désirée.

La température idéale de fermentation est de 25 °C.

Le fromage blanc obtenu est délicieux ! Il se consomme nature, sucré, avec du miel, du sirop d'érable, des confitures, salé ou avec des fines herbes... et permet à l'organisme de puiser sa dose de calcium journalière et de bactéries lactiques probiotiques.



Suggestion de présentation

INGRÉDIENTS À METTRE EN ŒUVRE

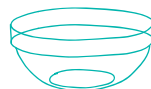


1 sachet de ferment
pour fromage blanc
Lactaline



1 à 3 litres de lait
(lait de vache, de brebis,
de chèvre, de soja).

USTENSILES



1 saladier



1 passoire
1 linge fin pour
l'égouttage

ANALYSE NUTRITIONNELLE

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g	Pour 4 g
Valeur énergétique	1625 kJ / 382 kcal	65 kJ / 15 kcal
Matières grasses	0,6 g	0,02 g
Dont acides gras saturés	0,2 g	0,008 g
Glucides	93,5 g	3,74 g
Dont sucres	84,5 g	3,38 g
Fibres	0,9 g	0,03 g
Protéines	0,8 g	0,03 g
Sodium	2,36 g	0,09 g

INGRÉDIENTS :

lactose biologique, dextrose biologique, sel de mer, présure de veau, *Lactococcus lactis*.

Code EAN : 3134000300109

Code ACL : 6328516

Boîte de 4 sachets

COMPAGNIE GÉNÉRALE DE DIÉTÉTIQUE LABORATOIRE YALACTA

97, rue du Général Moulin • 14 000 Caen • FRANCE
Tél : +33 (0)2.31.73.33.67 • Mail : contact@yalacta.com

www.yalacta.com



LABORATOIRE
YALACTA

Depuis 1931

