

YOGURT GRECO GELATO – GREEK FROZEN YOGURT



CARATTERISTICHE:

YOGURT GELATO é prodotto con autentico yogurt Greco fresco dal sapore inconfondibile, dalla texture ricca e cremosa. Affianca al gusto fresco e cremoso di un gelato di alta qualità il gusto di uno yogurt straordinario e con molte meno calorie rispetto ad un gelato tradizionale.

Senza coloranti, senza conservanti, senza aromi artificiali, senza glutine

Ingredienti base : Yogurt Greco (latte scremato, panna, proteine del latte, fermenti lattici) , latte fresco pastorizzato, zucchero, destrosio, latte scremato disidratato, stabilizzanti-emulsionanti (mono e digliceridi acidi grassi, gomma guar, gomma cellulosa, carrageni)

Scongela e gusta : nel frigorifero o a T° ambiente lasciare scongelare 5 /10 minuti

Conservazione: 18 mesi a – 18°C Non ricongelare

Origine : Grecia

GUSTI E VALORI NUTRIZIONALI	% YOGURT GRECO	ENERGIA	GRASSI	CARBOIDRATI	PROTEINE	SALE
MANGO E GELSOMINO	30,4	732 KJ / 174 Kcal	7,8 g -- 4,9 g	22,3 g -- 21,3g	3,6 g	0,16g
FRUTTI ROSSI E ACAI	30,8	745 KJ / 177 Kcal	8,7 g -- 5,5 g	20,9 g -- 20,8 g	3,8g	0,17g
ARANCIO MEDITERRANEO	30,4	730 KJ / 174 Kcal	6,8 g -- 4,5 g	23,8 g -- 23,4 g	4,4 g	0,20g
NATURALE DOLCE	30,3	785KJ / 139 Kcal	6,6 g -- 4,5 g	21,5 g -- 4,8 g	4,2 g	0,19 g
CHOCO CREAM COOKIES	29,6	742 kJ/177 kCAL	7,5g – 5,0g	23,1g – 21,8g	4,89g	0,20g



comagital@comagital.com – www.comagital.com



GREEK FROZEN YOGURT

PALLETIZZAZIONE

CONFEZIONI	CARTONI STRATO	STRATI	CRT /PLT	CONFEZIONI /PLT
Barattolo 12 x 500ml	8	15	120	1440
Mini cups 18 x 107ml	15	15	225	4050

CARATTERISTICHE FISICHE CHIMICHE

TEST	METODO	UNIT	RISULTATO
Coliformi	ISO 4832:2006	cfu/g	<10
Escherichia coli	ISO 16649-2:2001	cfu/g	<1
Salmonella spp.	ISO 6579:2002	cfu/25g	Assente
Lieviti e Muffe	ISO 21527-1:2008	cfu/g	<100

Il prodotto non contiene OGM

Il prodotto non ha subito ionizzazione e non contiene ingredienti che hanno subito un trattamento ionizzante



comagital@comagital.com – www.comagital.com