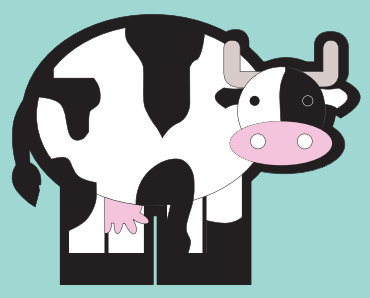
Come nasce lo *yogurt*.



ricezione e accettazione latte crudo

pastorizzazione latte
T = 76 °C; t = 15 sec.
eliminazione dei microbi dannosi e riduzione della carica batterica

lo yogurt magro è ottenuto da latte pastorizzato scremato

concentrazione latte
il latte viene concentrato eliminando una parte di acqua

analisi e controlli durante la produzione

trattamento termico ed omogeneizzazione
T = 90 °C; t = 20 min.

raffreddamento
T = 40 / 45 °C

inoculo fermenti
(lactobacillus bulgaricus e streptococcus thermophilus)

maturazione
T = 40 / 45 °C; t = 6/12 ore

eventuale aggiunta di frutta
max 25%

confezionamento

stoccaggio yogurt confezionato
in cella frigo T = 0 / 4 °C per un minimo di 24 ore

distribuzione refrigerata ai punti vendita

latte tigullio®
Centro Latte Rapallo
www.lattetigullio.it

A cura del Centro Latte Rapallo - Realizzazione Barabino & Partners Design