

SOLUTION GLOBALE DE CRÉATION D'UNITÉS DE PRODUCTION

Yaourt



Yaourt

Le yaourt est un produit vivant dont la vente nécessite un réseau de distribution à +4°C.

Généralement la durée de conservation maximum d'un yaourt à +4°C est de 21 jours.

Après avoir standardisé le lait, ou reconstitué le lait avec de la poudre, suivi de la phase de pasteurisation, deux technologies sont disponibles suivant le type de yaourt que l'on veut fabriquer.



YAOURT FERME

Le yaourt ferme ou yaourt traditionnel, pour lequel la fermentation se fera à 42°C / 45°C dans une chambre chaude.

Le yaourt sera blanc ou aromatisé, sucré ou non sucré et présentera une surface lisse lors de l'ouverture du pot. Arrivé à l'acidité voulue, le yaourt sera refroidi rapidement dans une chambre de refroidissement rapide.

YAOURT BRASSÉ

Le yaourt brassé, dont la fermentation et le refroidissement se font en cuve, **sera blanc ou aromatisé et peut également contenir des morceaux de fruits.**

CONDITIONNEMENT

Ces deux types de yaourts sont conditionnés généralement soit dans **des pots préformés** soit dans **des pots thermoformés** dont les machines beaucoup plus coûteuses, permettent de fabriquer le pot et de conditionner le produit.

YAOURT À BOIRE

Un troisième produit, dérivé du yaourt brassé, très apprécié dans les pays chauds est le yaourt à boire, **conditionné dans des bouteilles PET ou PEHD**, généralement aromatisé ou, si la législation le permet, conditionné dans des sachets plastiques.

> CONTACTEZ NOTRE SERVICE COMMERCIAL

+33 (0)2 32 09 00 32

contact@sia-agro.fr