

CULTURE DE YOGOURT PROBIOTIQUE



Le YOGOURT, une source de vitalité!

Le yogourt fraîchement préparé combine toutes les caractéristiques d'un **aliment santé** qui est **naturel, sain et équilibré** en matière de nutrition.

Faire un **yogourt Yogotherm** maison vous assure que le produit contient des cultures probiotiques vivantes et actives qui contribuent à **votre santé** et à **votre bien-être** .

À l'aide des ferments Yogotherm, prendre soin de sa santé n'aura jamais été aussi facile, rapide et délicieux!



► Facile comme 1-2-3!

1

CHAUFFER

Chauffer 1 à 2 L de lait* jusqu'à 80-82 °C (176-180 °F) et laisser refroidir jusqu'à 41-45 °C (105-113 °F).



2

PRÉPARER

Ajouter le contenu de l'enveloppe au lait et bien mélanger. Ajouter le tout à la yaourtière. Laisser reposer de 5 à 8 heures à la température ambiante. Une fois prêt, réfrigérer.



3

SERVIR

Déguster ou utiliser dans vos recettes préférées. Garder réfrigéré.



*Pour plus d'informations sur le type de lait à utiliser, svp visitez notre site web à www.yogotherm.com



INGRÉDIENTS
— 100% —
NATURELS

- SANS SOJA
- SANS GLUTEN
- SANS GÉLATINE
- SANS AGENTS DE CONSERVATION
- SANS COLORANTS AJOUTÉS

Découvrez l'art de transformer le lait avec nos autres cultures!



Suivez-nous sur les réseaux sociaux!



www.yogotherm.com