

YOGURT

Los productos lácteos fermentados juegan un papel importante en la nutrición humana, particularmente el yogurt elaborado a base de leche de cabra, el cual, es ampliamente reconocido debido a su alto valor nutricional, fácil asimilación de los componentes, antioxidantes, propiedades terapéuticas y antialérgicas de la leche de cabra. El yogurt se elabora de leche pasteurizada por razones de seguridad y es obtenido por acidificación de la leche mediante cultivos de *Streptococcus thermophilus* y *Lactobacillus bulgaricus*.

Se empacan en envase plástico, no retornable en presentaciones de litro, de diferentes sabores como: Natural, Feijoa, Uchuva y Mora.

