

Yaourt nature



Yaourt au lait entier de vache, nature, pot verre de 125 g.
Le yaourt nature en pot verre est un grand classique. Il est très souvent proposé avec du sucre, de la confiture ou du miel.

Les yaourts font partie de la famille des produits laitiers ultra frais, qui regroupe également les laits fermentés, les fromages frais, les desserts lactés frais et les crèmes fraîches. Ces produits sont fragiles et doivent être conservés entre 0 et + 6 °C maximum. Ils possèdent également une date limite de consommation assez courte (de quelques jours à un mois). Côté présentation, toutes nos offres de yaourts possèdent une texture ferme, ce qui veut dire que le lait a directement étéensemencé dans les pots, avant d'être passé dans une étuve à 42/44 °C pendant 3 à 5 heures. Ce procédé de fabrication diffère ainsi de celui des yaourts brassés où le lait estensemencé, puis mis à caillé dans des cuves. Cela permet ensuite de brasser la préparation pour la rendre lisse et semi-liquide, avant de la conditionner dans des pots. Comme pour notre sélection de fromage blanc de campagne, les deux offres affichant un taux de matières grasses de 4 % ne pourront pas être comptabilisées dans la catégorie des produits laitiers ou desserts lactés contenant plus de 100 mg de calcium par portion, et dont la fréquence de présentation recommandée est de 6/20 repas minimum de la maternelle jusqu'aux adultes. En effet, un pot de 125 g va aussi apporter 5 g de matières grasses. Pas de problème en revanche pour les quatre offres restantes, puisqu'elles ne contiennent que de 3,3 à 3,5 % de matières grasses, soit 4,1 à 4,4 g par pot.

Suggestions du chef

Astuces/Idees

Utilisez le yaourt pour apporter du moelleux à vos rillettes de saumons, de sardines ou de maquereaux.

Thèmes & Recettes

Terroir : Gâteau au yaourt
Grèce : Carottes façon tzatziki

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le décret français N° 88-1203 du 30 décembre 1988 définit très précisément les critères donnant droit à l'appellation « yaourt » ou « yoghourt ». Le lait utilisé pour la fabrication des yaourts doit en effet êtreensemencé par les seules bactéries de type *Lactobacillus bulgaricus* et *Streptococcus thermophilus*. L'utilisation d'autres bactéries donnera lieu à la dénomination « lait fermenté ». Le lait utilisé peut être entier, demi-écrémé ou écrémé et il ne concerne pas uniquement le lait de vache. En effet, on peut confectionner des yaourts au lait de chèvre ou de brebis, à condition que l'ensemencement se fasse avec les bactéries citées plus haut.

TABLEAU NUTRITIONNEL

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Sel	Calcium	Industriels Marque
BRAKE	82007	64 kcal	3,4 %	4,7 %	4,7 %	3,5 %	2,1 %	0,10 g	120 mg	SAVOIE YAOURT Savoie Yaourt
FRANCE FRAIS	64686	65 kcal	3,9 %	4,8 %	4,7 %	3,3 %	2,2 %	0,15 g	145 mg	NESTLE La Laitière
PASSION FROID	98954	67 kcal	3,1%	4,7 %	4,1 %	4,0 %	2,4 %	0,10 g	120 mg	DANONE PROFESSIONNEL Danone
PRO A PRO	102677	67 kcal	3,1 %	4,7 %	4,1 %	4,0 %	2,4 %	0,10 g	120 mg	DANONE PROFESSIONNEL Danone
TRANSGOURMET	242371	63 kcal	3,4 %	4,6 %	4,6 %	3,5 %	2,1 %	0,10 g	120 mg	SAVOIE YAOURT Savoie Yaourt

COMPARAISON DES OFFRES

	Référence	Dénomination	Etat Aspect	Type de produit laitier et %	Autres ingrédients et %	Industriels Marque
BRAKE	82007	yaourt nature au lait entier	texture ferme	lait de vache entier pasteurisé 99,6 %, lactose et protéines de lait 0,4 %	<i>Streptococcus thermophilus</i> et <i>Lactobacillus bulgaricus</i> 0,01 %	SAVOIE YAOURT Savoie Yaourt
FRANCE FRAIS	64686	yaourt nature au lait entier	texture ferme	lait de vache entier pasteurisé 94 %, lait écrémé en poudre % NC	<i>Streptococcus thermophilus</i> et <i>Lactobacillus bulgaricus</i> % NC	NESTLE La Laitière
PASSION FROID	98954	yaourt nature au lait entier	texture ferme	lait de vache entier pasteurisé 98,6 %	<i>Streptococcus thermophilus</i> et <i>Lactobacillus bulgaricus</i> % NC	DANONE PROFESSIONNEL Danone
PRO A PRO	102677	yaourt nature au lait entier	texture ferme	lait de vache entier pasteurisé 98,6 %	<i>Streptococcus thermophilus</i> et <i>Lactobacillus bulgaricus</i> % NC	DANONE PROFESSIONNEL Danone
TRANSGOURMET	242371	yaourt nature au lait entier	texture ferme	lait de vache entier pasteurisé 99,6 %, lactose et protéines de lait 0,4 %	<i>Streptococcus thermophilus</i> et <i>Lactobacillus bulgaricus</i> 0,01 %	SAVOIE YAOURT Savoie Yaourt

	Référence	Origine matière première	Pays de transformation	DLC	Température de conservation	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	82007	France	France	30 jours	+ 2 à + 6 °C maximum	pot en verre, recyclable, 125 g, opercule aluminium recyclable, carton de 12 pots	SAVOIE YAOURT Savoie Yaourt
FRANCE FRAIS	64686	NC	NC	18 jours	+ 6 °C maximum	pot en verre, 125 g, opercule aluminium, carton de 24 pots	NESTLE La Laitière
PASSION FROID	98954	Espagne	Espagne	NC	+ 6 °C maximum	pot en verre, 125 g, opercule aluminium, carton de 12 pots	DANONE PROFESSIONNEL Danone
PRO A PRO	102677	Espagne	Espagne	NC	+ 6 °C maximum	pot en verre, 125 g, opercule aluminium, carton de 12 pots	DANONE PROFESSIONNEL Danone
TRANSGOURMET	242371	France	France	30 jours	+ 2 à + 6 °C maximum	pot en verre, recyclable, 125 g, opercule aluminium recyclable, carton de 12 pots	SAVOIE YAOURT Savoie Yaourt

On constate que l'ensemble de notre sélection de yaourts est proposée en pots de 125 g. Ce grammage est certainement le plus utilisé aujourd'hui, même si l'on observe depuis quelques années l'apparition sur le marché de nouveaux conditionnements : pot de 80 g, 100 g, 150 g, ou même pot familial à partager de 500 g ou 1 kg. A noter qu'à partir de 1 an et jusqu'aux repas servis en institution, les grammages recommandés par le GEMRCN devraient être compris entre

100 et 125 g. Nos offres sont par ailleurs proposées en pot en verre et donc recyclables (bien que tous les industriels ne le précise pas). Ils contribuent ainsi à favoriser les démarches écoresponsables.

