

# cameo Fermenti per Yogurt 3 x 2 g

EAN 8003000197413

Biologico  Integrale  Vegano  Vegetariano  Senza glutine  Senza lattosio

## Descrizione

Cameo fermenti per yogurt 3 x 2 g

## Altre informazioni

cameo - SOS Villaggi dei Bambini Italia, Il calore di una casa per ogni bambino

## Allergeni

Contiene latte.

## Informazioni per la raccolta differenziata

Busta plastica - largamente riciclabile - scatola carta - largamente riciclabile.

## Altro testo allergeni

Contiene latte.

## Indirizzo produttori

cameo s.p.a.  
Sede e stabilimento  
Via Ugo La Malfa, 60  
25015 Desenzano del Garda (BS)  
Un'azienda di Dr. Oetker

## Dimensioni

Altezza scaffale 126 - Larghezza scaffale 84 - Profondità scaffale 31 -

## Preparazione e uso

Come si prepara  
Mescola 1 l di latte e una bustina di fermenti in un contenitore  
Versa il tutto nel contenitore (o nei vasetti) della yogurtiera e lascia fermentare per almeno 10h  
Riponi in frigorifero e consuma entro 7 giorni

Il prodotto è realizzabile con diverse tipologie di latte, latte senza lattosio e bevande vegetali di soia.

Non hai una yogurtiera?  
Scopri tutte le modalità di preparazione su: [www.cameo.it](http://www.cameo.it)

## Conservazione

Conservare in luogo fresco e asciutto.

## Brand

cameo

## Tipo di conservazione

Tipo Ambiente.

## Tipo di imballaggio

Tipo Scatola -

## Caratteristiche

Novità - Il piacere di creare in cucina! - 3 Bustine per 3 kg di Yogurt.

## Brand standardizzato

Brand cameo -

## Peso

Peso Lordo 23 -

# cameo Fermenti per Yogurt 3 x 2 g

EAN 8003000197413

Biologico  Integrale  Vegano  Vegetariano  Senza glutine  Senza lattosio

## Marketing prodotto

1 Bustina = 1 kg di Yogurt

3 buone ragioni per fare lo yogurt in casa:

1. Esperienza - il piacere di creare con le tue mani
2. Qualità e freschezza - sei tu a selezionare tutti gli ingredienti!
3. Sostenibilità - quanti vasetti di plastica eviteresti di buttare...

Testato e raccomandato per le yogurtiere Ariete

## Marketing prodotto originale

1 Bustina = 1 kg di Yogurt

3 buone ragioni per fare lo yogurt in casa:

1. Esperienza - il piacere di creare con le tue mani
2. Qualità e freschezza - sei tu a selezionare tutti gli ingredienti!
3. Sostenibilità - quanti vasetti di plastica eviteresti di buttare...

Testato e raccomandato per le yogurtiere Ariete

## Dimensioni imballaggio

Contiene 3 buste da 2g ciascuna per complessivi 6g .!

## Lingue imballaggio

Italiano -

## Ingredienti

Maltodestrina, zucchero, fermenti lattici (streptococcus thermophilus, lactobacillus delbrueckii spp. bulgaricus), contiene latte.

## Informazioni nutrizionali

	Valori medi per 100g
Lo yogurt preparato con latte intero contiene:	
Energia	273 kJ 65 kcal
Grassi	3,5 g
di cui acidi grassi saturi	2,0 g
Carboidrati	5,5 g
di cui zuccheri	5,1 g
Proteine	3,0 g
Sale	0,12 g

## Informazioni nutrizionali calcolate

g	per 100	Energia (kJ)	273.0000
Energia (kcal)	65.0000		
Grassi (g)	3.5000		
di cui acidi grassi saturi (g)	2.0000		
Carboidrati (g)	5.5000		
di cui zuccheri (g)	5.1000		
Proteine (g)	3.0000		
Sale (g)	0.1200		

## Merchandising prodotto

Altezza 126 - Larghezza 84 - Profondità 31 -

## Raccolta differenziata altro testo

Rispettiamo l'ambienteAstuccio: Carta - PAP 21Busta: Plastica - C/LDPE 90Ricordate di seguire le regole del vostro comune

## Assistenza telefonica

Servizio Consumatori cameo 800-829170

## Indirizzo web

[www.cameo.it/contatti](http://www.cameo.it/contatti)

## Denominazione di Vendita

Fermenti lattici liofilizzati per la preparazione di yogurt

## cameo Fermenti per Yogurt 3 x 2 g

EAN 8003000197413

Biologico  Integrale  Vegano  Vegetariano  Senza glutine  Senza lattosio

### Ordine informazioni nutrizionali calcolate

Schema Regolamento (UE) nr. 1169/2011 -