

Gelato Yosoi con fermenti vivi - 4 Coni

Innovativo: per gli amanti dello yogurt, da oggi anche in versione gelato! Vegetale, preparato con Yosoi, è ricco di fermenti vivi.

Morbido, cremoso e con ricca variegatura amarena.



Caratteristiche

Vegetale, con fermenti vivi



Ingredienti

Ingredienti del gelato: estratto di soia (26%) (acqua, semi di soia (8,2%), sale marino), YOSOI® (estratto di soia fermentato (22%): acqua, semi di soia (8,2%), inulina, destrosio, fruttosio, addensante: carragenina, sale marino, aromi, fermenti vivi: *L. bulgaricus* *S. thermophilus*), zucchero, sciroppo di glucosio, grassi vegetali, destrosio, succo di amarena (2%), emulsionanti: mono- e di gliceridi degli acidi grassi, lecitine (di soia), stabilizzanti: farina di semi di carrube, metilcellulosa, gomma di guar, alginato di sodio, pectina, cacao magro in polvere, grasso vegetale idrogenato, colorante: rosso barbabietola, correttore di acidità: acido citrico, aromi. Ingredienti della cialda (14%): farina di grano tenero tipo 0, zucchero, grassi vegetali, sale, zucchero caramellato, emulsionante: lecitina di soia, aromi. Può contenere tracce di proteine del latte e di lattosio.



Principali valori nutrizionali per 100g

Valore Energetico: 258 kcal;
Proteine: 2,7 g; Carboidrati: 41,0 g; Grassi: 9,2 g;
Fibre: 0,9 g; Sodio: 0,1 g



Formati e Imballi

Astuccio
4 Stecchi = 4 x 75 g = 300 g



Shelf-life

18 mesi nello scomparto frigo a 3 o 4 stelle



Nel Supermercato

Reparto Gelati



Può essere consumato dalle persone intolleranti al lattosio e dai vegetariani. Non è fruibile dai celiaci.