

Yo-Athena

Un tocco di autenticità allo Yogurt Greco



Scoprite la vera essenza dello yogurt greco con Yo-Athena: una miscela yogurt **contenente un ceppo isolato dallo yogurt greco tradizionale prodotto in Attica e certificato dall'Università di Atene.**

Questa linea di colture starter è stata studiata per la produzione di yogurt greco garantendo una consistenza equilibrata, un sapore delicato e una bassa post-acidificazione, anche in presenza di alti tenori proteici.

Nel mercato odierno, lo yogurt greco rappresenta il **perfetto equilibrio tra golosità e benessere.** Offre un alto contenuto di proteine, una minore quantità di zucchero e nutrienti essenziali come il calcio e

la vitamina B12, che lo rendono una combinazione vincente di piacere e valore nutrizionale.

La qualità comincia dalla coltura: ottimizzare per eccellere

La coltura selezionata gioca un ruolo chiave nel definire il profilo dello yogurt greco.

La selezione mirata dei ceppi influisce direttamente su **consistenza, gusto e stabilità del prodotto,** richiedendo un approccio tecnologico su misura per garantire risultati costanti e di alta qualità, in linea con le aspettative di un mercato sempre più esigente.



YOGURT GRECO AL CUCCHIAIO

ha tipicamente una consistenza densa e cremosa che deriva da una maggiore concentrazione di solidi. Un'ulteriore filtrazione rimuove l'eccesso di siero, creando un prodotto denso ed ideale al cucchiaio.



YOGURT GRECO DA BERE

richiede un processo aggiuntivo di lisciatura, finalizzato a ottenere una consistenza più fluida, pur preservando il suo tipico profilo aromatico ricco e distintivo.



YOGURT GRECO AD ALTO CONTENUTO PROTEICO

si ottiene fermentando latte arricchito in proteine. Un processo di fermentazione ottimizzato con successiva filtrazione, conferisce allo yogurt maggiore una densità e cremosità.

Yo-Athena: miscele selezionate per gusto e consistenza

Per un profilo aromatico mediamente dolce, **Yo-Athena 1.0 e 3.0** rappresentano le soluzioni ideali.

Yo-Athena 2.0 e 6.0 permettono di produrre yogurt dal gusto delicato, caratterizzato da una bassa post-acidificazione.

Per uno yogurt molto dolce e con post-acidificazione minima, la scelta consigliata è **Yo-Athena 4.0**.

Infine, per un aroma più tradizionale, si suggerisce l'utilizzo di **Yo-Athena 5.0**.

Tutte le miscele possono essere utilizzate per produrre ambient yogurt



Coltura	Applicazione	Gusto Yogurt	Bocca Spessore	Acidità	Tempo di fermentazione fino a pH 4,60 a 43°C (9% ricostituito latte scremato)
Yo-Athena 1.0	Cucchiaino / bere	Mediamente dolce	3	2	5.0 - 5.5 h
Yo-Athena 2.0	Cucchiaino / bere	Dolce	4	1	5.5 - 6.0 h
Yo-Athena 3.0	Bere	Mediamente dolce	1	2	5.0 - 5.5 h
Yo-Athena 4.0	Cucchiaino / bere	Molto dolce	3	1	5.0 - 5.5 h
Yo-Athena 5.0	Cucchiaino / bere	Tradizionale	4	4	5.0 - 5.5 h
Yo-Athena 6.0	Coagulo intero	Dolce	2	2	5.0 - 5.5 h

Scala di valutazione delle prestazioni: 1=molto basso, 2=basso, 3=medio, 4=alto, 5=molto alto
Tutte le colture di Yo-Athena sono disponibili in formato liofilizzato.

I dati, i risultati e le informazioni ottenuti e citati in questa ricerca sono accurati e affidabili, e si riferiscono esclusivamente alle specifiche condizioni e all'ambiente in cui lo studio è stato condotto dalla Società. Eventuali test eseguiti in condizioni diverse da quelle in cui la ricerca è stata svolta dalla Società potrebbero generare risultati, dati o esiti differenti. In tali casi, la Società non potrà essere ritenuta responsabile per eventuali discrepanze o deviazioni.

L'introduzione del Prodotto in mercati al di fuori dell'Unione Europea è di esclusiva responsabilità dell'acquirente. Quest'ultimo deve garantire che il Prodotto sia pienamente conforme alle leggi e normative vigenti nel territorio di destinazione e che soddisfi tutti i requisiti necessari per la sua commercializzazione legale.

saccosystem.com

SACCO
system
food