



Frosne Yopiu' LF er den nyeste udvikling af frozen Yopiu' linje, hvor LF står for Laktosefri (mindre end 0,05%).

Mange mennesker spiser yoghurt, fordi de er laktose intolerant (som mangler et bestemt enzym i kroppen). Frisk yoghurt har en lavere procentdel af laktose end mælk (lactose er opdelt i de enkelte komponenter glucose og galactose under produktionsprocessen), foruden en specifik komponent der er i yoghurt for at hjælpe vores tarm at assimilere de resterende laktose.

Vi estimerer at ca 70% af verdens befolkning er laktose intolerant.

De frozen yoghurter på markedet, er baseret på flydende mælk og mælkepulver, har samme lactose koncentration af almindelig mælk (ca. 5%). Det betyder, at en lactose intolerant person som spiser en standard frozen yoghurt, vil stå over for samme sundhedsmæssige problemer, som ville være forårsaget af en tilsvarende mængde af frisk mælk.

Frozen Yopiu' LF bør fortyndes i vand og den er baseret på laktosefri mælk pulver og yoghurt. Når den fortyndes i vand, er den endelige laktose koncentration 100 gange mindre end standard mælk, eller hvis den fortyndes i vand og frisk standard yoghurt, mere end 10 gange mindre end mælk, med alle lactose stammende fra frisk yoghurt (som vi allerede har fortalt, det giver færre problemer end den fra frisk mælk).