



Il Frozen Yopiu' LF è il nuovissimo sviluppo del Frozen Yopiu' ma PRIVO DI LATTOSIO (meno dello 0,05%).

Molte persone consumano yogurt proprio per via della loro intolleranza al lattosio (carenza dell'enzima lattasi). Lo yogurt naturale non solo ha meno lattosio (scisso in glucosio e galattosio) ma è anche ricco in alcuni componenti che aiutano la digestione del lattosio nell'intestino.

Si stima che circa il 70% della popolazione mondiale abbia problemi di intolleranza al lattosio.

I frozen yogurt in commercio, essendo a base di latte liquido e latte in polvere, hanno circa lo stesso contenuto in lattosio del latte naturale (circa 5%). Per cui, un intollerante al lattosio che consuma un frozen yogurt, incontra gli stessi problemi che incontrerebbe se consumasse una tazza di latte.

Il Frozen Yopiù LF, da diluire in acqua, è basato su latte e yogurt de-lattosati. La sua diluizione in acqua dà luogo ad un prodotto con circa 100 volte meno lattosio del latte o, se addizionato di yogurt fresco non delattosato, più di 10 volte in meno. Vero è che il lattosio proveniente dallo yogurt fresco, come già detto, è meno problematico di quello che deriverebbe dal latte.