



Il Frozen Yopiu' N è un avanzamento “naturale” del nostro classico Frozen Yopiu' per i clienti più esigenti.

Il mix in polvere NON ha emulsionanti e nemmeno stabilizzanti, rendendo l'etichetta per la vendita molto pulita rispetto agli altri prodotti in commercio ed alla vostra concorrenza.

Al posto dello zucchero viene utilizzata una combinazione di fruttosio (lo zucchero naturale della frutta) e destrosio (zucchero del mais).

Questa combinazione è orientata ad abbassare il valore di Indice Glicemico del frozen yogurt rispetto ad uno dolcificato con zucchero saccarosio ed ad ottenere un gusto acido ma leggermente fruttato, tale da sposarsi perfettamente con l'aggiunta di salse e frutta fresca.

Anche il Frozen Yopiù N è privo di grassi ed è addizionato di fibre vegetali prebiotiche.

Il suo utilizzo, come per il Frozen Yopiù Classico è 1 busta (1,5 kg) + 6 litri di latte o, se si vogliono avere probiotici freschi nel mix, 5 litri di latte ed 1 kg di yogurt.