

# LA FABRICATION DES YAOURTS



Pour faire un yaourt, il faut fermenter le lait pasteurisé en ajoutant des bactéries dans une chambre à 45°C. Une fois que la fermentation a été effectuée, les yaourts sont placés dans une chambre froide (4°C) avant d'être vendus. Il existe différents goûts de yaourts: fraise, vanille, nature, nature sucré...

