

öma

**100%
BIO
DEPUIS 1986**



NOTRE MAÎTRE FROMAGER VOUS INFORME :

« Le Skyr est souvent comparé au yaourt grec. Ces deux produits laitiers, bien que similaires dans leur apparence, ne sont pas identiques. Le yaourt grec est un produit riche en matière grasse, tout le contraire du Skyr qui lui est pauvre en matière grasse.

Sa production également se différencie : le lait est écrémé, les ferments sont ensuite ajoutés avec un peu de présure (recette traditionnelle) pour rendre la masse épaisse.

Selon le strict cahier de charge de la laiterie l'acidification s'opère par un repos bénéfique.

Chez nous ce repos est long, très long de 14 à 16 heures.

Première étape indispensable pour assurer une qualité optimum et permettre au liquide de se désolidariser de la masse fromagère.

On parle souvent d'égouttage. La terminologie « yaourt égoutté » donne une belle et sympathique

image mais est complètement irréaliste dans le monde industriel d'aujourd'hui. La dénomination « égoutté » s'approche plutôt du processus de filtration. Cette méthode, « pression sur la masse fromagère » génère un plus grand rendement. Notre processus de séparation est très différent, il s'opère plus lentement et plus délicatement par centrifugation. Il sépare la masse de fromage de son liquide, le petit lait. Il s'active rationnellement sans aucune pression sur les molécules. Cette ingénieuse séparation entre les 2 éléments apporte onctuosité et générosité à notre Skyr. »

**C'est notre identité,
c'est notre différence !**

Dégustez, comparez et votre palais vous récompensera.

SKYRISSIMENT BON !



DE-OKO-006