

The Yogurt WAY



DISARONNO®
— INGREDIENTS —

DÉLICIEUX ET NUTRITIF : L'IDÉAL POUR CEUX QUI AIMENT LE GOÛT ET LE BIEN-ÊTRE.

Dans un voyage entre saveurs et cultures, le yaourt - véritable tendance depuis les années 2000 - est un aliment complet qui se présente comme l'union parfaite pour les amateurs de goût qui ne veulent pas renoncer au bien-être.

Notre gamme de produits propose une sélection rigoureuse d'ingrédients pensée pour satisfaire chaque palais et chaque besoin, contribuant ainsi au bien-être quotidien.

Toutes nos propositions sont le fruit d'une sélection stricte des matières premières afin de garantir fraîcheur et authenticité dans chaque choix.

HISTOIRE

La découverte

Les premières traces remontent au Néolithique, entre 10 000 et 5 000 av. J.-C.

Les premiers textes

Les plus anciens écrits mentionnant le « yaourt » sont attribués à Pline l'Ancien, qui rapporte que certaines tribus nomades savaient « épaissir le lait en une substance agréablement acide ». Dans la Bible, et plus précisément dans le Livre de Job, rédigé entre 600 et 400 av. J.-C., l'expression « Terre de lait et de miel » est interprétée par certains historiens comme une référence au yaourt.

L'armée de Gengis Khan

On pense que Gengis Khan, fondateur de l'empire mongol, nourrissait son armée avec du yaourt, aliment de base du régime mongol, considéré comme source de force et de courage pour ses guerriers.

Lactobacillus bulgaricus

Découverte du *Lactobacillus bulgaricus*, responsable de la fermentation du lait.

Yaourt au supermarché

Arrivée sur le marché italien des yaourts peu acides.

Un procédé traditionnel pour conserver le lait

au Moyen-Orient, des pasteurs conservaient le lait dans une outre faite à partir de l'estomac d'une chèvre, attachée sur le dos de leurs chameaux. À la fin du voyage, sous le soleil brûlant, le lait s'était transformé en une crème au goût acidulé. Les sucs gastriques de l'outre, la chaleur et l'agitation causée par le mouvement des chameaux furent le mélange idéal pour la production du premier yaourt.

Les usages médicaux

Les Turcs furent les premiers à évaluer les usages médicaux pour diverses maladies et symptômes. Le mot « yaourt » dérive du turc *Yogurtmak*.

Le roi François Ier de France

Traditionnellement consommé dans les Balkans et en Asie (Empire russe et Inde), le yaourt fut introduit plus tard en Europe par le roi François Ier, après l'avoir utilisé à des fins médicales.

Yaourt en pharmacie

Première commercialisation du yaourt en pharmacie.

Le nouveau millénaire

Naissance du segment des Laits Fermentés Fonctionnels, conçus pour des besoins de santé précis, largement représentés par les « probiotiques ».

10.00 Av. J.C.

2.000 Av. J.C.

100 Av. J.C.

1070

1100

1542

1905

1919

les années 70

début des années 2000

Comment se produit le yaourt classique?

Le processus de production du yaourt commence par la **standardisation et l'homogénéisation du lait**, qui est ensuite soumis à une **ultrafiltration pour augmenter la teneur en protéines**.

Après cette phase préparatoire, on procède à l'inoculation des colonies bactériennes de **Lactobacillus bulgaricus** et de **Streptococcus Thermophilus** dans le lait, puis le mélange est conservé dans une cuve chauffée à 42 °C.

C'est là que se déroule la **fermentation** : les ferments travaillent en synergie en utilisant le lactose naturellement présent dans le lait comme source d'énergie, le scindant et le transformant en acide lactique - responsable du goût acidulé du yaourt nature. À mesure que l'acidité augmente, les protéines coagulées épaississent le lait.

La rupture du caillé intervient ensuite avec le brassage et l'utilisation d'un lisseur, donnant naissance au yaourt classique.

CLASSIFICATION GÉNÉRALE SELON LA TENEUR EN MATIÈRES GRASSES

- **Maigre:** (<1%),
- **Partiellement écrémé:** (1,5%- 1,8%),
- **Entier:** (>3%).



La biodiversité des laits fermentés

La fermentation du lait est née de façon autonome et indépendante chez les peuples de différentes régions du monde ancien, donnant naissance à des produits aux caractéristiques et compositions variées selon le territoire. On parle donc de « **biodiversité des laits fermentés** », due à l'hétérogénéité des laits et des ferments utilisés ainsi qu'aux températures différentes auxquelles se produit la transformation de la matière première.

Le yaourt est le plus connu et le plus répandu des laits fermentés, mais tous les laits fermentés ne sont pas des yaourts.



TYPES ET VARIANTES

YAOURT FERME

Il se distingue par un processus de fermentation qui a lieu après le conditionnement et qui continue donc directement dans les pots. Cette incubation confère au yaourt une consistance plus dense.

YAOURT CRÉMEUX

À la texture plus liquide que le yaourt ferme, il s'en distingue car le conditionnement intervient juste après la rupture du caillé et avant le stockage.

YAOURT GREC

Le yaourt grec se caractérise par une saveur plus acidulée que le yaourt classique. Il contient une bonne proportion de glucides et de protéines, avec peu de graisses.





























SKYR

Le skyr est un fromage crémeux de lait de vache originaire d'Islande, dont la première production remonte à plus de mille ans. Devenu récemment un superaliment, il est recommandé par les nutritionnistes et les amateurs d'alimentation saine pour sa teneur élevée en protéines. Léger et frais, il est principalement vendu et consommé comme un yaourt à associer à des fruits et des céréales.

KEFIR

Le kéfir est une boisson riche en ferments lactiques, obtenue par la fermentation du lait et originaire du Caucase. Très populaire dans l'ex-URSS, il contient environ 0,8 % d'acide lactique et a un goût frais. Il est préparé avec du lait frais (de brebis, chèvre ou vache) et des ferments appelés « grains de kéfir », formés d'un polysaccharide nommé kéfiran qui abrite des colonies de bactéries majoritairement mésophiles et de levures en symbiose. Le kéfir se distingue du yaourt car il contient beaucoup plus de bactéries vivant en synergie avec certaines levures.

NOS PROPOSITIONS

CODE	NOM PRODUIT	DESCRIPTION	DOSAGE	S*	M*
 8752	Gelostella YOGOURT	Préparation en poudre à base de yaourt maigre avec ferments inactifs, conçue pour donner à la glace une saveur intense de yaourt avec une note légèrement acidulée.	50 - 70	X	
 8753	Gelostella YOGOURT 30	Préparation en poudre concentrée à base de yaourt maigre, au goût équilibré. Ne contient pas de sucres.	30	X	
 8751	Gelostella YOGURT AN	Préparation en poudre à base de yaourt. Contient exclusivement des arômes naturels. Saveur nette, intense et pas trop acidulée.	50	X	
 5105	Liogel YOGOURT	Préparation complète en poudre pour la réalisation de glaces au yaourt. À travailler avec du lait.	90 - 110	X	X
 5098	Liogel YOGOURT 300 EUROPA	Préparation en poudre « semi-complète » à utiliser avec du lait et ajout de sucre pour la préparation de glaces au yaourt au goût intense et persistant, avec une note acidulée.	300	X	X
 5110	Liogel YOGOURT CRÉMEUX	Préparation complète en poudre pour la réalisation de glaces au yaourt crémeuses, au goût non acidulé. À travailler avec du lait.	330 - 350	X	X
 5096	Liogel YOGOURT EUROPA COMPLET	Produit en poudre semi-complet pour la préparation de glaces au yaourt au goût intense et persistant et à la texture crémeuse. À travailler avec du lait.	450	X	X
 5550	Gelolampo FROZEN DES. YOGOURT 350	Mix complet pour la préparation de desserts glacés avec machines soft-ice. Saveur de yaourt agréablement acidulée et texture moelleuse.	350		X
 5547	Frozzyo YOGOURT CRÉMEUX	Produit complet pour glace au goût yaourt, adapté aussi bien aux turbines qu'aux machines soft. Texture crémeuse et goût intense.	300		X
 5546	Frozzyo YOGOURT NATUREL	Produit complet pour glace au goût yaourt, adapté aussi bien aux turbines qu'aux machines soft, avec goût et ingrédients entièrement naturels.	280		X
 5548	Frozzyo YOGOURT ZERO	Produit complet pour glace au goût yaourt, adapté aussi bien aux turbines qu'aux machines soft, sans sucres ajoutés et faible en calories.	240		X
 8318	Naturally Sweet SKYR SOFT	Préparation en poudre sans sucres ajoutés, avec édulcorants, prête à l'emploi, contenant une bonne proportion de fromage frais en poudre Skyr. Pour utilisation en machine soft et pour glaces turbinées à froid.	375	X	X
 169801	YOGOURT GOÛT PLUS	Produit prêt au goût yaourt, riche en fibres végétales.	30 - 35	X	
 169701	YOGOURT MONTEBIANCO	Produit prêt au goût yaourt, riche en fibres végétales.	30 - 35	X	
 117711	YOGOURT AVEC FIBRES	Produit prêt au goût yaourt, riche en fibres végétales.	1,3 kg + 2,3 L d'eau	X	X
 116611	YOGOURT GOÛT PLUS COMPLET	Produit prêt au goût yaourt, à la saveur acidulée et persistante.	565	X	X
 105524M	DOLCE SOFT YOGOURT	Pour une glace soft au goût yaourt particulièrement délicat.	300		X
 113292	YAOURT GREC	Avec un pourcentage élevé de yaourt grec en poudre pour une glace soft à la texture bien aérée, riche et crémeuse. Peut également être utilisée pour glace turbinée.	400	X	X
 113252	KEFIR	Produit complet pour la réalisation de glaces aussi bien en bac qu'avec machine soft. Le kéfir est une boisson fermentée d'origines très anciennes, dont la saveur diffère de celle du yaourt : son acidité est moins marquée et son goût plus délicat.	450	X	X
 21SBS0142	YOFREE S.A.	Produit complet pour réaliser une glace au yaourt, avec uniquement du yaourt frais entier ou maigre. Sans arômes, sucres ni graisses ajoutés.	250	X	X
 21SBS0084	YOVITAL C2 S.A.	À compléter avec sucre ou fructose et à utiliser avec du yaourt frais entier ou maigre. Produit non aromatisé.	70 - 90	X	X
 21SBS0069	YOVITALITY F 22/24	Produit complet à utiliser avec du yaourt pour obtenir une glace au yaourt sans saccharose ajouté, sucrée uniquement au fructose. Une glace contenant 75 à 80 % de yaourt frais, riche en ferments lactiques vivants, à teneur très réduite en lactose. Version aromatisée.	220 - 240	X	X
 21SBS0078	YOVITALITY F 22/24 SA	Produit complet à utiliser avec du yaourt pour obtenir une glace au yaourt sans saccharose ajouté, sucrée uniquement au fructose, sans arômes. Une glace contenant 75 à 80 % de yaourt frais, riche en ferments lactiques vivants, à teneur très réduite en lactose.	220 - 240	X	X
 21SBS0087	YOVITALITY GREC	Produit complet à utiliser avec du yaourt pour obtenir une glace au yaourt grec sans saccharose ajouté, sucrée uniquement au fructose. Une glace contenant 75 % de yaourt frais, riche en ferments lactiques vivants, à teneur très réduite en lactose.	250	X	X
 21SBS0092	YOVITALITY Z 20/27	Produit complet à utiliser avec du yaourt pour obtenir une glace au yaourt avec sucre. Version aromatisée. Une glace contenant 75 à 80 % de yaourt frais, riche en ferments lactiques vivants, à teneur très réduite en lactose.	220 - 270	X	X
 21SBS0094	YOVITALITY Z 20/27 S.A.	Produit complet à utiliser avec du yaourt pour obtenir une glace au yaourt avec sucre et sans arômes. Une glace contenant 75 à 80 % de yaourt frais, riche en ferments lactiques vivants, à teneur très réduite en lactose.	220 - 270	X	X
 21SBS0180	YOMILK	Produit complet à utiliser avec du lait pour obtenir une glace soft au goût de yaourt.	200	X	X
 21SBS0188	YOMEGA 3	Préparation en poudre à arôme naturel de yaourt, à teneur réduite en calories, source d'Omega 3.	430	X	X
 13PGC0065	YOPLA 50	Pâte de yaourt à utiliser dans le mélange blanc. Sa caractéristique distinctive, tant en termes de qualité que de goût, est la présence de 28% de yaourt frais, sans graisses hydrogénées.	50	X	X

S* : SOFT ICE

M* : GELATO MANTECATO

CURIOSITÉ

Le saviez-vous?

Même si la composition du lait est modifiée par les ferments lactiques, le yaourt conserve ses propriétés nutritionnelles originelles, avec quelques avantages:

- protéines, calcium et phosphore sont mieux assimilés par notre organisme,
- le yaourt agit sur la flore fermentative de la partie supérieure de l'intestin, améliorant l'absorption des protéines et des minéraux,
- il régule l'acidité de l'estomac.

De plus, le lactose, sucre spécifique du lait, est transformé par les ferments lactiques, ce qui rend le yaourt particulièrement adapté en cas d'intolérance au lait – de plus en plus répandue de nos jours.

TENDANCES

Le marché du yaourt et l'évolution des ventes en GMS dans la seconde partie de 2023 mettent en évidence l'attention croissante de la population envers la santé, le bien-être et la durabilité, avec une hausse des ventes de tous les produits perçus comme « amis de la santé », tels que les probiotiques et les produits riches en protéines.

Le marché du yaourt a énormément évolué au cours des 30 dernières années : d'un aliment destiné principalement à ceux qui devaient surveiller leur alimentation, il est devenu le protagoniste d'une offre très large, apportant la bonne quantité de protéines, un bon fonctionnement intestinal, un renforcement des défenses immunitaires et une pause gourmande sans les inconvénients des aliments gras.

+9%

Les yaourts fonctionnels, c'est-à-dire ceux qui « font du bien », progressent de près de 9 % en volume et de 8,5 % en valeur.

En revanche, les yaourts « normaux » se vendent moins, y compris – et c'est une nouveauté – le yaourt grec.

30%

Les ventes de yaourts entiers représentent la deuxième plus grande part du marché (28 %), mais restent derrière les « fonctionnels » qui dépassent les 30 %.

Le développement des yaourts à base végétale n'en est qu'à ses débuts, mais le rythme d'innovation est très rapide. Ces produits offrent une large gamme de matières premières permettant des alternatives savoureuses aux produits laitiers traditionnels. Ils sont souvent associés à l'univers « healthy » et choisis aussi pour des raisons éthiques et environnementales.

RICHES EN PROTÉINES

La demande de produits « concentrés », comme le yaourt grec et le quark – à la texture plus dense que le yaourt standard et souvent riches en protéines – est en constante augmentation.





DISARONNO®
— INGREDIENTS —

Via IV Novembre, 12 - 36077 Altavilla Vicentina (VI)

+39 0444 333 600 - www.disaronnoingredients.com - info@disaronnoingredients.com