



IOGURT DESNATAT D'OVELLA D'ECOLÀCTICS PERALADA

➤ **Qui és EcoLlàctics Peralada**

Llàctics Peralada segueix la mateixa filosofia que Mas Marcè: autosuficient, ecològic, elaboració artesana i de qualitat amb llet d'ovella.

L'any 2009 la família Marcè adquireix aquesta granja (creada l'any 94) amb la intenció de traslladar-la a la zona de Siurana d'Empordà i introduint una altra ovella: Lacoune amb l'objectiu d'aconseguir 2 litres de llet diàries a diferència del mig litre de llet diària de l'ovella Ripollesa

➤ **Descripció**

Llet d'ovella pasteuritzada i desnatada, de producció ecològica i amb ferments làctics

➤ **Presentació**

Es presenta en envàs de vidre de 125grams (en caixes d'unitats de 15 ó 30 unitats), en bidons de 0,500kg, 1kg i 2kg.

S'ha de conservar a 5°C i la caducitat és de 45 dies aproximadament des de la data d'elaboració

