

PREPARA
TU propio
yogurt



Yogustart



Yogustart

➔ Descripción

- Yogustart es un producto en polvo liofilizado que contiene las bacterias lácticas características para la fabricación de yogurt (*Lactobacillus bulgaricus* y *Streptococcus thermophilus*). Te permite fermentar tu leche y así preparar en casa o tienda e alimentos de manera fácil y entretenido un yogurt delicioso, pero por sobre todo muy nutritivo y saludable.
- La presentación es en sachets de 1 g para agregar a 1 litro de leche fluida y preparar 1 litro de yogurt natural.
- Los sachets de 1 g vienen empacados en un sobre más grande que contiene un total de 10 sachets. Esta es la unidad de venta a público. (Sobre de 10 sachets; total 10 gramos).
- Almacenamiento y vida útil:
 - 12 meses conservado en lugar fresco y seco (menor a 20°C y 65% H.R).
 - 18 meses refrigerado (2°C a 8°C)
 - Desde la fecha de elaboración.



Yogustart

Probióticos

- De acuerdo a la organización de la salud, los probióticos son organismos vivos (baterías y levaduras) que cuando son administrados en una cuota adecuadas causan un beneficio al que lo recibe (huésped). En términos simples, son bichos buenos vivos que viven normalmente en tu cuerpo, y los puedes incorporar a tu cuerpo al comer alimentos y/o suplementos que los contengan

¿Porqué son buenos?

El Sistema digestivo descansa parte de su trabajo en la flora intestinal, que está formada por cientos de distintos tipos de microorganismo, que a veces perdemos debido al cloro del agua, los antibióticos, poco alimento para esos microorganismo (en general fibra o prebióticos) . El metabolismo y la salud en general necesitan de una flora bacteriana fuerte y activa.

Se ha estudiado que los probióticos ayudan a reducir el colesterol estimulan el sistema inmunológico, mejoran la piel, disminuyen alergias y previenen infecciones vaginales entre otros

Alimentos ricos en probióticos:

Alimentos fermentados como pickles o encurtidos, chucrut, **yogurt**, kefir, miso y temphe (elaborados en base a soya fermentada), kombucha, entre otros



Beneficios

- *Es más rico en sabor, aroma y consistencia.*
- *Natural y saludable.*
- *No contiene preservantes, colorantes, estabilizantes, aromatizantes, espesantes, ni aditivos de ningún tipo.*
- *Fácil de usar.*
- *Entretenido para hacer en familia.*
- *Más económico.*



Yogustart

► Beneficios

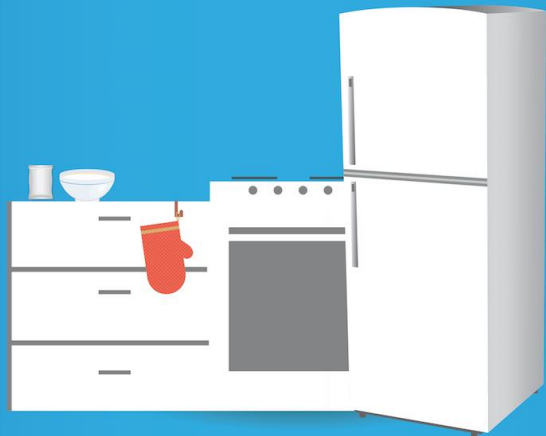
- *Contiene mucho menos lactosa que los yogurt industriales dado que las bacterias lácticas degradan durante la fermentación naturalmente la lactosa presente en la leche, dejándola digerible para la mayoría de las personas intolerantes. Además las mismas bacterias vivas ayudan a digerir y tolerar la lactosa presente, permitiendo una digestión saludable.*
- *Te asegura una cantidad mayor de bacterias vivas en el yogurt, permitiendo obtener todos los beneficios de salud, restableciendo el balance de la flora bacteriana en el intestino. (más de 100 millones de bacterias vivas /g de yogurt [10e8]).*
- *Más de 10 billones [10e10] de bacterias vivas (UFC, unidades formadoras de colonias) por porción de yogurt (140 g)*
- *Reglamento sanitario exige un mínimo de 10e7 (10 millones)/ gramo.*

The logo for 'Yogustart' is written in a stylized, cursive font. The word 'Yogustart' is split into two colors: 'Yogu' is in pink and 'start' is in blue. The letters are outlined in white and have a soft, glowing shadow effect behind them.

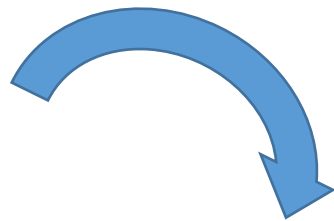
PREPARA *en* 4
simples PASOS

Yogustart

1



Sacar un sachet del refrigerador y mantener a T° ambiente 15 min. antes de la preparación.



2



Disolver el contenido del sachet en un litro de leche a temperatura ambiente.

Yogustart

3



Fermentar en yogurtera
(41-43°C) por 6 a 10 hrs.

4



Refrigerar por 6-8 horas y
tendrá un delicioso yogurt
natural.

Yogustart

PROPUESTA

Actualmente los sobres de Yogustart se vende en tienda de alimentos saludables para que los clientes los adquieran y preparen su yogurt en casa.

Nuestra propuesta para tienda que preparen y expendan alimentos preparados es la siguiente:

- Preparar el yogurt natural y sus derivados directamente en su tienda ofreciendo a su clientela el yogurt más diferentes toppings saludables (cereales, frutos secos, frutas frescas, etc).
- **Ventajas:** Clientes consumirán un yogurt muy fresco, recién elaborado sin aditivos ni preservantes. Potenciando el concepto de lo natural, fresco, hecho en casa.
- Se podrá ofrecer yogurt natural , yogurt griego real, salsas



Yogustart

Marketing y relación con cliente

- Amplia cobertura marketing digital
- Redes sociales como Facebook (fan page) e Instagram (#yogustart).
- Pagina web www.yogustart.com , con información completa de uso y donde comprar.
- Degustaciones en locales.



Yogustart

Información comercial

- Empaque de venta por mayor:
 - Cajas de cartón con 50 sobres.
 - Cajas de cartón con 25 sobres
- Precio sugerido de venta: \$ 8.000 - \$9.000 c/iva por sobre (10 sachets).



Yogustart

Preguntas frecuentes

- ¿Se puede usar con leches vegetales?

- No es el ideal porque las bacterias se alimentan principalmente de lactosa y las leches vegetales no la tienen. Además contienen poca cantidad de proteínas que dan la estructura/ consistencia del yogur.
- Si se puede de manera simple con algunas leches de soya como la Loncoleche natural y EDENSOY.
- Si se puede con otras como de almendra o coco pero con un proceso más largo utilizando agar agar como espesante entre otros detalles. También hemos visto buenos resultados utilizando Leche de coco marca “Lady Coconut” envase tetra de 1 litro.

- ¿Se puede preparar sin yogurtera?

- Si, se puede si es que tienes como mantener constante la temperatura (41-43 °C) por el tiempo de fermentación (6-10 hrs). Una temperatura más baja impedirá el crecimiento de las bacterias, en cambio una temperatura muy alta podría matarlas. Por este motivo recomendamos el uso de una yogurtera con la cual aseguras un buen resultado.



Preguntas frecuentes

- ¿Soy intolerante a la lactosa, puedo comer este yogurt?

Las bacterias lácticas se alimentan de la lactosa para producir ácido láctico, fermentar la leche y convertirla en yogurt. Este queda con muy poca cantidad de lactosa suficiente para ser digerible por la mayoría de las personas intolerantes. Incluso si consumes regularmente el yogurt permitirá equilibrar la flora intestinal ayudando a tener una mejor digestión.

Si preparas el yogurt griego filtrando el yogurt normal, la poca lactosa remanente se irá con el suero dejando el yogurt griego prácticamente sin lactosa.

- ¿Cuánto dura el yogurt preparado?

Depende de la manipulación que tenga, entre 1 a 3 semanas. Si lo traspasas a frascos cerrados te durará mucho más si lo “cuchareas” directo del envase.

