

Nomad Yo, un yaourt sans lait aux céréales fermentées

21 janvier 2014

La société Plurielles a lancé un dessert fermenté à base de céréales. L'originalité de ce yaourt est qu'il ne comporte ni lait, ni soja. Il est élaboré avec des céréales (du riz ou du sarrasin par exemple, traités thermiquement pour éliminer les pathogènes), de l'eau, des ferments et des arômes naturels. « Le but était de créer un processus de gélification pour obtenir une texture crémeuse, comme un yaourt brassé, sans additif ni gluten », a déclaré le créateur, Christophe Favrot. Son yaourt Nomad Yo, issu de l'agriculture biologique et primé lors de trois concours régionaux et nationaux, est pour l'instant vendu uniquement dans des points de vente spécialisés (entre 1000 et 2000 yaourts par mois).

Source : [L'usine nouvelle](#)