

LACTEASE®



Teneur en lactose de diverses nourritures

(Teneur moyenne en lactose par 100g)

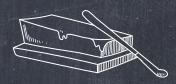








Nourriture	
Fromage Appenzeller	0.0
Brie 50% de MG/ES*	0.1
Bufflonne	4.9
Babeurre	4.0
Camembert, 30% de MG/ES*	0.0
Camembert, 40% de MG/ES*	0.0
Camembert, 45% de MG/ES*	0.1
Camembert, 50% de MG/ES* (camembert crémeux)	0.1
Fromage Emmental, 45% de MG/ES*	0.0
Feta Seta Seta Seta Seta Seta Seta Seta S	0.5
Gruyère	0.0
Cottage cheese	3.3
Yaourt, allégé (1.5–1.8% matière grasse)	3.3
Yaourt (min 3.5% graisses)	3.2
Crème à café	4.1
Lait de vache, allégé (1.5-1.8% matière grasse)	4.8
Lait de vache, lait écrémé	4.8
Lait de vache, lait entier	4.7
Lait de vache, UHT**	4.7
Séré maigre	3.2
Petit-lait, sucré	4.7
Glace à la crème	6.7
Ricotta	0.3
Crème acidulée	0.0
Lait de brebis	4.4
Crème fouettée (min 30% matière grasse)	3.3
FromageTilsit, 30% de MG/ES*	0.0
FromageTilsit, 45% de MG/ES*	0.0
Lait de chèvre	4.2









Valeurs indicatives. Celles-ci peuvent varier. Les valeurs sont données à titre de référence; Elles montrent des valeurs moyennes et peuvent être différentes, selon la méthode de fabrication. La liste n'est pas exhaustive.

- * MG/ES.: Indication pour le taux de matière grasse en pourcentage de l'extrait sec. Cette valeur est indiqué parce que dans le cycle du stockage du fromage l'eau s'évapore et le fromage perd du poids.
- ** UHT signifie ultra-haute température

Quelle: S. W. Souci, W. Fachmann and H. Kraut, Die Zusammensetzung der Lebensmittel Nährwert-Tabellen, 8., revidierte und ergänzte Auflage, Stuttgart, Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft mbH 2016