

Leites fermentados STAN 243-2003

Segundo a norma do Codex para os leites fermentados STAN 243-2003, só pode ostentar a designação de iogurte, o produto fresco obtido através da fermentação do leite, não sujeito a qualquer tratamento térmico após a fermentação, sendo obrigatoriamente conservado pelo frio e tendo um prazo de validade não superior a três e quatro semanas.

Durante o ano de 2004, os lucros da Lactiangol ultrapassaram a barreira dos 10 milhões de dólares, apesar de alguns constrangimentos, mormente o da concorrência desleal, relativamente aos produtos importados, que, segundo José César, “ não cumprem com as normas internacionais de rotulagem e de qualidade ”.

A introdução no mercado de produtos com a marca Lactiangol, designadamente queijo flamengo, sobremesas

Segundo a norma do Codex para os leites fermentados STAN 243-2003, só pode ostentar a designação de iogurte, o produto fresco obtido através da fermentação do leite, não sujeito a qualquer tratamento térmico após a fermentação, sendo obrigatoriamente conservado pelo frio e tendo um prazo de validade não superior a três e quatro semanas.

Durante o ano de 2004, os lucros da Lactiangol ultrapassaram a barreira dos 10 milhões de dólares, apesar de alguns constrangimentos, mormente o da concorrência desleal, relativamente aos produtos importados, que, segundo José César, “ não cumprem com as normas internacionais de rotulagem e de qualidade ”.

A introdução no mercado de produtos com a marca Lactiangol, designadamente queijo flamengo, sobremesas