



Hoe lang is Yogho Yogho houdbaar en hoe moet ik het bewaren?

Je kunt de houdbaarheidsdatum checken aan de bovenkant van de verpakking om te zien hoelang het product bewaard kan worden. Voor openen, kunnen onze producten buiten de koelkast bewaard worden op een koele, droge en donkere plek. Na openen, moeten de pakken bewaard worden in de koelkast van max. 7 graden en gebruikt worden binnen enkele dagen.

Waarom zit er suiker in YoghoYogho?

We hebben ons best gedaan om zo weinig mogelijk suiker te gebruiken en dat is ons best goed gelukt vinden we zelf. Natuurlijk willen we zo min mogelijk suikers gebruiken, maar uiteindelijk vinden we de smaak ook heel belangrijk en daar hebben we een klein beetje suiker voor nodig. Ten opzichte van de oude YoghoYogho producten bevatten de nieuwe varianten ongeveer 40% minder suiker. We zijn van plan om in de toekomst het suikergehalte nog verder te verlagen, maar tot dusver zijn we er nog niet in geslaagd om een lekker product te maken met minder suiker.

Zijn de verpakkingen van YoghoYogho recyclebaar?

De verpakkingen zijn gemaakt door Tetra Pak®. Deze verpakkingen zijn lichtgewicht, gemaakt van milieuvriendelijke materialen en recyclebaar. Voor de productie en transport is minder energie nodig. Tetra Pak® is speciaal ontwikkeld om zo min mogelijk invloed te hebben op het milieu. Het is de enige verpakking voor vloeibare levensmiddelen dat wordt gemaakt van hout, een energiebron die weer kan worden aangevuld. Het pak bestaat uit een laminaat van diverse lagen papier/karton, plastic en een dunne laag aluminium. Dat aluminium wordt omhuld door plastic en kan daardoor niet in contact komen met het product in de verpakking. Om hieraan bij te dragen kunt u als consument het pak na gebruik in bijna alle gemeenten inleveren bij de bak met de plastic verpakkingen (PMD).

Zijn de YoghoYogho een volwaardige variatie op melkproducten?

Ja, de YoghoYogho sojaproducten bevatten dezelfde hoeveelheid en kwaliteit eiwitten als melkproducten. Onze producten zijn bovendien verrijkt met extra calcium en vitamines, zodat ze een volwaardige variatie zijn op vergelijkbare zuivelproducten. De producten van YoghoYogho zijn gegarandeerd lactosevrij. Daardoor zijn ze bij uitstek geschikt als je een lactose-intolerantie hebt. Je kunt de YoghoYogho producten ook gerust drinken als je allergisch bent voor koemelk. Omdat ze 100% plantaardig zijn bevatten ze geen koemelkeiwit.

Zijn YoghoYogho producten geschikt voor kinderen?

De YoghoYogho sojaproducten zijn geschikt voor kinderen vanaf 3 jaar als deel van een gevarieerde en evenwichtige voeding. De producten zijn een goede bron van hoogwaardig eiwitten, die belangrijk zijn voor groei en ontwikkeling. De producten bevatten goede vetten en de meeste zijn verrijkt met extra vitamines en calcium.



Waarom Soja?

Soja wordt gewonnen uit de sojaboon (plantaardig) en bevat belangrijke bouwstoffen voor het lichaam. Uit deze aminozuren bouwt het lichaam zelf lichaamseiwitten op. Het bijzondere aan soja is dat het alle essentiële aminozuren bevat die je lichaam nodig heeft, in tegenstelling tot de meeste andere plantaardige eiwitbronnen. Wil je hier meer informatie over, kijk dan bijvoorbeeld op de volgende website: <http://food-info.net/nl/national/ww-soja.htm> of https://www.gezondheid.be/index.cfm?fuseaction=art&art_id=2080

Waar komt de soja uit YoghoYogho vandaan?

De soja komt uit Europa en is niet genetisch gemodificeerd (non GMO).

Zijn de YoghoYogho producten vegan?

Ja, alle YoghoYogho producten zijn 100% vegan.

Zijn de YoghoYogho producten lactose vrij?

Ja, alle YoghoYogho producten zijn lactose vrij.

Zijn de YoghoYogho producten gluten vrij?

Ja, alle YoghoYogho producten zijn gluten vrij.

Wat is Nutri-Score en welke waarde hebben de YoghoYogho producten?

Nutri-Score is een in Frankrijk ontwikkeld voedselkeuzelogo. Hiermee kun je in één oogopslag zien hoe gezond een product is. Wil je hier meer informatie over, kijk dan bijvoorbeeld op de volgende website: <https://www.consumentenbond.nl/acties/weet-wat-je-eet/wat-is-nutriscore>. Alle YoghoYogho producten hebben nu een NutriScore B. We zijn druk bezig om in de toekomst voor zoveel mogelijk YoghoYogho producten een NutriScore A te behalen.

Soja goed voor de planeet?

Soja is over het algemeen het meest voorkomende en toegankelijke alternatief voor melk, populair onder lactose-intolerante consumenten. Het wordt ook beschouwd als een van de meest duurzame melkopties; soja vereist weinig water en gebruik van bestrijdingsmiddelen, een relatief kleine hoeveelheid land, en stoot minder dan een derde van de CO₂-uitstoot van koeien uit.

Het enige potentiële nadeel is ontbossing; bepaalde delen van het Amazone-regenwoud worden vernietigd om plaats te maken voor sojaplantages. Dit kan echter worden vermeden door sojamelk te kopen die afkomstig is uit de VS of Canada in plaats van uit Zuid-Amerika. Om de afstand (en daarmee



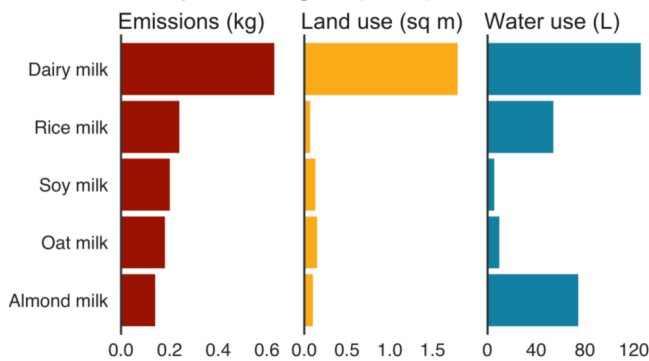
ook de CO2-uitstoot) zo klein mogelijk te houden, halen we de soja die we in onze dranken gebruiken uit Europa. Onze soja is daarmee gegarandeerd regenwoud en GMO vrij!

Wil je meer weten over de vergelijking tussen koeienmelk en verschillende plantaardige bronnen (op basis van landgebruik / water verbruik / uitstoot van broeikasgassen), kijk dan eens op de volgende websites:

<https://www.bbc.com/news/science-environment-46654042>

Which milk should I choose?

Environmental impact of one glass (200ml) of different milks



Source: Poore & Nemecek (2018), Science. Additional calculations, J. Poore **BBC**

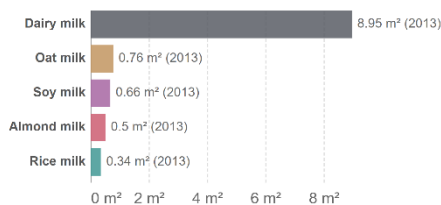
<https://ourworldindata.org/environmental-impact-milks>

Environmental footprints of dairy and plant-based milks

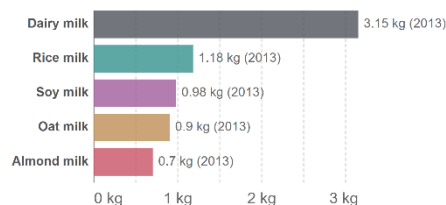
Impacts are measured per liter of milk. These are based on a meta-analysis of food system impact studies across the supply chain which includes land use change, on-farm production, processing, transport, and packaging.



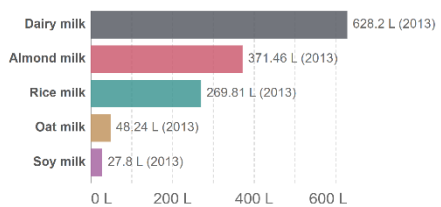
Land use



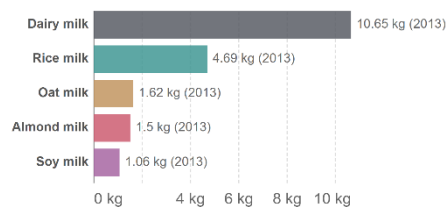
Greenhouse gas emissions



Freshwater use



Eutrophication



Source: Poore, J., & Nemecek, T. (2018). Reducing food's environmental impacts through producers and consumers. Science. OurWorldInData.org/environmental-impacts-of-food • CC BY