YOGURT INTERO NATURALE - CHIURO

CÓDIGO	21528
PAÍS Y LUGAR DE ORIGEN	Italia, Lombardía
PESO	500 g

Yogur blanco elaborado con leche de Valtellina, naturalmente espeso y cremoso

DESCRIPCIÓN	Leche entera pasteurizada de la Valtellina procedente de granjas que velan por el bienestar animal; la leche se procesa añadiendo fermentos lácticos vivos, respetando los tiempos naturales de acidificación
APARIENCIA	Tiene un bonito color blanco y una consistencia densa y cremosa
SABOR	Dulce, delicado, con agradables notas lácticas y una acidez apenas perceptible
SELECCIONADO PORQUE	La leche local, recogida a diario, se procesa para la producción de yogur y quesos pocas horas después del ordeño, en una lechería moderna y eficiente: una cadena de suministro corta, transparente y controlada
CURIOSIDADES	Este yogur no contiene azúcares añadidos, espesantes ni aditivos
SUGERENCIAS DE USO	Perfecto tal cual y excelente para enriquecer recetas de repostería u para preparar un helado instantáneo con yogur y fruta congelada; también es perfecto para salsas y dips

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)
Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.