

YOGURT INTERO NATURALE



CODICE	21533
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Piemonte
PESO	150 g

Yogurt bianco cremoso, prodotto artigianalmente con latte delle Langhe

DESCRIZIONE	Yogurt artigianale a base di latte vaccino intero raccolto quotidianamente da allevamenti a pochi chilometri dal caseificio
ASPETTO	Bianco, compatto ma particolarmente cremoso
SAPORE	Naturalmente dolce, lattico ed equilibrato, con piacevoli note fresche e una leggera acidità
PRODUTTORE	KORBAN - GORRINO (CN)
SELEZIONATO PERCHÈ	Yogurt a marchio Via Lattea prodotti dal caseificio Korban: una lavorazione artigianale, con latte locale e nel rispetto dei tempi naturali, per garantire a chi cerca yogurt di qualità, un'opzione sana e credibile
CURIOSITÀ	La fermentazione avviene senza accelerazioni, con fermenti selezionati che regalano la texture piena e cremosa che caratterizza questi yogurt. La produzione avviene senza addensanti o zuccheri aggiunti, e questo assicura che la dolcezza dello yogurt derivi esclusivamente dal latte utilizzato
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Perfetto tal quale, per realizzare dolci, gelati o salse