

KEFIR NATURALE - SENZA LATTOSIO



CODICE	21534
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Piemonte
PESO	150 g

Kefir cremoso, prodotto artigianalmente con latte delle Langhe delattosato

DESCRIZIONE	Kefir artigianale in vasetto, prodotto con latte vaccino intero raccolto quotidianamente da allevamenti a pochi chilometri dal caseificio, in una versione delattosata e cremosa
ASPETTO	Bianco, dalla consistenza morbida e cremosa
SAPORE	Rinfrescante, con un'acidità delicata
PRODUTTORE	KORBAN - GORRINO (CN)
SELEZIONATO PERCHÈ	Linea di yogurt e kefir a marchio Via Lattea prodotti dal caseificio Korban: una lavorazione artigianale, con latte locale e nel rispetto dei tempi naturali di fermentazione, per garantire a chi cerca yogurt e kefir di qualità, un'opzione sana e credibile
CURIOSITÀ	Il kefir nasce come una bevanda fermentata, di tradizione antichissima molto diffusa nell'area caucasica
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Molto versatile, perfetto da consumare tal quale ma anche come abbinamento o base per preparazioni leggere