Data di creazione: 22/05/2025

YOGURT INTERO NATURALE CHIURO

CODICE	21520
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Lombardia
PESO	150 g

Yogurt cremoso intero bianco naturale prodotto in Valtellina con latte locale

DESCRIZIONE	Yogurt intero bianco naturale, cremoso e denso, prodotto con latte fresco intero pastorizzato della Valtellina e fermenti lattici vivi
ASPETTO	Si presenta di colore bianco, naturalmente denso e cremoso
SAPORE	Dolce e solo leggermente acidulo, con caratteristiche note lattiche
PRODUTTORE	Latteria di Chiuro - Chiuro (SO)
SELEZIONATO PERCHÈ	Lo yogurt della Latteria di Chiuro nasce dal latte della Valtellina, nel cuore delle Alpi. Il latte proviene da stalle, a pochi chilometri di distanza dallo stabilimento produttivo ed è preparato con fermenti lattici vivi selezionati, rispettando i tempi naturali di acidificazione del latte. Si ottiene così uno yogurt ricco di proteine e calcio, dalla consistenza cremosa e delicata

© 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.