

YOGURT INTERO CON CONFETTURA EXTRA DI ALBICOCCHE CHIURO



CODICE 21520AL

PAESE E LUOGO DI ORIGINE Italia, Lombardia

PESO 150 g

Yogurt all'albicocca denso e cremoso, prodotto con latte locale

DESCRIZIONE

Yogurt cremoso e denso realizzato con latte intero pastorizzato della Valtellina, fermenti lattici vivi e confettura extra di albicocca

ASPETTO

Si presenta con la confettura extra di albicocca sul fondo, naturalmente denso e cremoso

SAPORE

Dolce e solo leggermente acidulo, con caratteristiche note lattiche e un piacevole e delicato aroma di albicocca

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 situate 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

CURIOSITÀ

L'azienda è nata nel 1957 in risposta alla necessità di trovare una dimensione imprenditoriale al lavoro di molti piccoli allevatori, attualmente conta 33 soci ed una ventina di aziende agricole e si trova proprio nel cuore della Valtellina