

# YOGURT INTERO CON CONFETTURA EXTRA DI CILIEGIA CHIURO



<b>CODICE</b>	21520CI
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Lombardia
<b>PESO</b>	150 g

Yogurt denso e cremoso alla ciliegia prodotto con latte locale

<b>DESCRIZIONE</b>	Yogurt denso e cremoso realizzato con latte fresco intero pastorizzato della Valtellina, fermenti lattici vivi e confettura extra di ciliegia
<b>ASPETTO</b>	Si presenta con la confettura extra di ciliegia sul fondo, naturalmente denso e cremoso
<b>SAPORE</b>	Dolce e solo leggermente acidulo, con caratteristiche note lattiche e un piacevole e delicato aroma di ciliegia
<b>PRODUTTORE</b>	Latteria di Chiuro - Chiuro (SO)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Lo yogurt della Latteria di Chiuro nasce dal latte della Valtellina, nel cuore delle Alpi. Il latte proviene da 33 stalle, tutte a pochi chilometri di distanza dallo stabilimento principale. E' 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
<b>CURIOSITÀ</b>	