

YOGURT INTERO CON CREMA DI MARRONI CHIURO

**CODICE**

21520MA

PAESE E LUOGO DI ORIGINE

Italia, Lombardia

PESO

150 g

Yogurt con crema di marroni denso e cremoso, prodotto con latte locale

DESCRIZIONE

Yogurt cremoso e denso realizzato con latte fresco intero pastorizzato della Valtellina, fermenti lattici vivi e crema di marroni

ASPETTO

Si presenta con la guarnitura di marroni sul fondo, naturalmente denso e cremoso

SAPORE

Dolce, solo leggermente acidulo e avvolgente, con caratteristiche note lattiche e un piacevole aroma di marroni

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 una trentina di conferenti, aziende agricole di piccole dimensioni, tutte situate a pochi chilometri di distanza dal caseificio: una scelta che ha l'obiettivo di contribuire a mantenere un'economia reale e virtuosa nei paesi di montagna, e a promuovere l'equilibrio sociale. 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

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Perfetto da degustare tal quale per una colazione ricca e variegata