

# YOGURT INTERO CON CONFETTURA EXTRA DI MIRTILLI CHIURO



**CODICE** 21520MI

**PAESE E LUOGO DI ORIGINE** Italia, Lombardia

**PESO** 150 g

Yogurt ai mirtilli denso e cremoso, prodotto con latte locale

<b>DESCRIZIONE</b>	Yogurt cremoso e denso realizzato con latte intero fresco pastorizzato, fermenti lattici vivi e confettura extra di mirtilli
<b>ASPETTO</b>	Si presenta con la confettura extra di mirtilli 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 mirtillo
<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

© 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.