

YOGURT INTERO CHIURO MORA E MELOGRANO



CODICE 21520MM

PAESE E LUOGO DI ORIGINE Italia, Lombardia

PESO 150 g

Yogurt cremoso e denso prodotto in Valtellina con latte locale

DESCRIZIONE	Yogurt cremoso e denso prodotto in Valtellina con latte intero della Valtellina pastorizzato
ASPETTO	Si presenta con la composta di melograno e mora sul fondo, naturalmente denso e cremoso
SAPORE	Dolce e solo leggermente acidulo, con caratteristiche note lattiche e un piacevole e delicato aroma di mora
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 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
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