



YOGURT INTERO CHIURO CON CONFETTURA EXTRA DI PERE

**CODICE**

21520PE

PAESE E LUOGO DI ORIGINE

Italia, Lombardia

PESO

150 g

Yogurt bianco cremoso, con confettura di pere

DESCRIZIONE

Yogurt cremoso e denso realizzato con latte fresco intero pasteurizzato, fermenti lattici vivi e confettura extra di pera realizzata dalla cooperativa "Il Sentiero"

ASPETTO

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

SAPORE

Dolce, poco acidulo, vellutato, con note floreali e leggermente vanigliate tipiche della pera matura

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

CURIOSITÀ

Non solo il latte è di origine locale, ma anche le confetture extra usate per arricchire gli yogurt: sono prodotte dalla cooperativa sociale "Il Sentiero" di Morbegno (SO)

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Perfecto da degustare tal quale per una colazione ricca e variegata