

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 pastorizzato, fermenti lattici vivi e confettura extra di pere 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	Perfetto da degustare tal quale per una colazione ricca e variegata