

YOGURT INTERO NATURALE - CHIURO



CODICE	21528
---------------	-------

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

PESO	500 g
-------------	-------

Yogurt bianco prodotto con latte della Valtellina, naturalmente denso e cremoso

DESCRIZIONE

Latte vaccino intero pastorizzato della Valtellina proveniente da allevamenti attenti al benessere animale; il latte è lavorato con l'aggiunta di fermenti lattici vivi, nel rispetto dei tempi naturali di acidificazione

ASPETTO

Si presenta di un bel colore bianco e ha una consistenza densa e cremosa

SAPORE

Dolce, delicato, con piacevoli note lattiche e un'acidità appena accennata

PRODUTTORE

Latteria di Chiuro - Chiuro (SO)

SELEZIONATO PERCHÈ

Il latte locale, raccolto quotidianamente, viene lavorato per la produzione di yogurt e formaggi entro poche ore dalla mungitura, in un caseificio moderno ed efficiente: una filiera corta, trasparente e controllata

CURIOSITÀ

Questo yogurt è senza zuccheri aggiunti, addensanti o additivi

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Perfetto tal quale e ottimo per arricchire preparazioni di dolci da forno o per realizzare un gelato istantaneo con yogurt e frutta congelata; perfetto anche per salse e dipping