



## YOGURT BIOLOGICO MAGRO NATURALE - CHIURO

**CODICE**

21529

**PAESE E LUOGO DI ORIGINE**

Italia, Lombardia

**PESO**

500 g

Yogurt bianco magro, prodotto con latte biologico valtellinese

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| <b>DESCRIZIONE</b>              | Latte vaccino biologico della Valtellina, scremato e pasteurizzato, con aggiunta di fermenti lattici vivi  |
| <b>ASPETTO</b>                  | Si presenta di un colore bianco. Ha una consistenza densa e cremosa  |
| <b>SAPORE</b>                   | Dolce, leggero, appena più acidulo di quello intero  |
| <b>PRODUTTORE</b>               | Latteria di Chiuro - Chiuro (SO)   |
| <b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>       | 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 |
| <b>CURIOSITÀ</b>                | Questo yogurt è prodotto esclusivamente con latte biologico della Valtellina, senza l'utilizzo di conservanti  |
| <b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b> | Ottimo tal quale, magari abbinato a frutta fresca di stagione o a marmellate e confetture; perfetto anche per salse e dipping  |

© 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.