

YOGURT NATURALE INTERO SENZA LATTOSIO - CHIURO

**CODICE**

21530

PAESE E LUOGO DI ORIGINE

Italia, Lombardia

PESO

500 g

Yogurt bianco della Valtellina, in versione delattosata

| | |
|---------------------------------|--|
| DESCRIZIONE | Latte vaccino intero della Valtellina pastorizzato e delattosato, con aggiunta di fermenti lattici vivi |
| ASPETTO | Si presenta di un colore bianco. Ha una consistenza densa e cremosa |
| SAPORE | Dolce e delicato, con note lattiche; impercettibile la differenza rispetto alla versione classica |
| 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 | Non presenta zuccheri aggiunti |
| SUGGERIMENTI DI UTILIZZO | Ottimo tal quale, ma anche all'interno di torte e altre preparazioni di pasticceria. Da provare in una fresca salsa tzatziki |

© 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.