



• dal 1957 •



YOGURT CHIURO VALTELLINA 150 GRAMMI

Una piccola pausa di benessere valtellinese

Lo yogurt della Latteria di Chiuro nasce dal latte della Valtellina, nel cuore delle Alpi, un luogo magico dove l'aria pura e incontaminata profuma di cose buone. La produzione del nostro yogurt si basa su semplici concetti: il benessere animale, il rispetto dell'ambiente e l'innovazione. Il latte proviene dalle nostre stalle, dove sono allevate razze autoctone adatte al pascolo montano e che producono un latte altamente proteico che caratterizza la cremosità del nostro yogurt. Rispettando i tempi naturali di acidificazione del latte riusciamo a produrre uno yogurt particolarmente delicato. Abbinato alle confetture di frutta della Cooperativa Sociale "il Sentiero", che si occupa di integrare lavorativamente persone svantaggiate, diventa un prodigio di bontà e salute. Buono anche perché la frutta proviene in parte da appezzamenti agricoli di piccole dimensioni, che altrimenti verrebbero abbandonati.





YOGURT CHIURO VALTELLINA 150 GRAMMI

Caratteristiche generali/ Main Features

INGREDIENTI · Ingredients

Latte fresco intero pastorizzato della valtellina, zucchero, fermenti lattici vivi, confetture extra prodotte in valtellina.
Pasteurised fresh whole milk from Valtellina, sugar, live lactic cultures, extra jams produced in Valtellina.

TRASPORTO · Transport

Automezzi refrigerati/refrigerated vehicles

TEMPERATURA · Temperature

+1 °C +4 °C

The yogurt of Chiuro Dairy originates in Valtellina, in the heart of the Alps, a magical place where the pristine air smells fragrant. The production of our yogurt is based on simple concepts: animal wellbeing, environmental respect and innovation. The milk comes from out sheds, from native cattle breeds suited to alpine pastures, producing a milk high in protein content, making our yogurt is so specially creamy. By respecting the natural times of milk acidification, we manage to produce a particularly delicate yogurt. When combined to the fruit jams made by the Social Cooperative "il Sentiero", who integrates disadvantaged people in its workforce, this yogurt becomes a delicious and healthy treat. It is good also because the fruit comes in part from small agricultural parcels, which would otherwise be abandoned.

YOGURT 150 g	CODICE	CODICE EAN
NATURALE · Natural	35100	8008719000306
ALBICOCCA · Apricot	35201	8008719000313
MELA · Apple	35202	8008719000337
MIRTILLO · Blueberry	35204	8008719000344
PERA/CIOCCOLATO · Pear/Chocolate	35205	8008719000351
FRUTTI DI BOSCO · Wild berries	35206	8008719000368
KIWI · Kiwi	35207	8008719000375
FRAGOLA · Strawberry	35208	8008719000382
CILIEGIA · Cherry	35209	8008719000399
CAFFÉ · Coffee	35210	8008719000405
CREMA DI MARRONI · Chestnut purée	35212	8008719000436
LIMONE · Lemon	35213	8008719001129
MIELE · Honey	35214	8008719001174

Unità di vendita · Sales units	Cartoni · Carton
Imballo primario · Primary packaging	PET-polipropilene · PET-polypropylene
Imballo secondario · Secondary packaging	Vassoio in cartone · Cardboard tray
Misure cartone · Carton size	cm 31 x 13 - h 8 cm
Pezzi per cartone · Units per carton	10
Contenuto prodotto · Product content	150 g
Shelf life	40 giorni · 40 days
Cartoni per pallet · Cartons per pallet	200
Strati per pallet · Layer per pallet	10
Cartoni per strato · Carton per layer	20
Dimensione pallet · Pallet size	Euro



Lattoria Sociale di Chiuro - Società Cooperativa Agricola

via Nazionale - Zona Artigianale 23 - 23030 Chiuro (SO)

tel. +39 0342 482113 - fax +39 0342 484368

info@latteriasocialechiuro.com - www.latteriasocialechiuro.com

