MILA SKYR, FUSIONE GUSTOSA TRA L'ANTICA RICETTA ISLANDESE E LA GENUINITÀ DEL LATTE ALTO ADIGE

Category: Food

La **cooperativa Mila – Latte Montagna Alto Adige** è finora tra le prime aziende a presentare sul mercato italiano un prodotto unico; si tratta di **Mila Skyr**.
Ma non è solo yogurt. Infatti, lo Skyr è un prodotto di origine islandese dagli straordinari valori nutrizionali, la cui ricetta vanta una tradizione millenaria; adesso, lo Skyr viene gustato come uno yogurt ed è realizzato con latte pastorizzato a cui si aggiungono fermenti lattici vivi e caglio.

Così, unendo l'antica ricetta dello Skyr islandese con la genuinità del latte di montagna 100% Alto Adige, l'azienda Mila ha realizzato Mila Skyr, un prodotto ricco di proteine e povero di grassi, con una consistenza compatta ma cremosa ed un sapore eccezionale. Fatto solo con ingredienti di qualità e senza OGM. Pensato per tutti coloro che seguono un'alimentazione sana ed equilibrata ma anche per le persone attive e sportive, grazie al suo alto contenuto proteico e basso apporto calorico.
Mila Skyr è perfetto se gustato da solo, a colazione o come spuntino a metà giornata, ma anche arricchito con frutta, cereali, miele o frutta secca. Ideale anche come sostituto dello yogurt per realizzare fantastiche ricette dolci o salate. Mila Skyr è disponibile nel banco frigo nei gusti: Bianco

naturale - Albicocca - Lampone - Mirtillo nero. Peso medio/pezzatura: vasetto singolo da 150g Prezzo consigliato: 1.19 € - 1.29 €.

Il **Marchio di Qualità Alto Adige** garantisce la provenienza del latte dai masi di montagna della Provincia altoatesina, l'utilizzo di mangimi non OGM ed una fitta rete di controlli durante tutto l'intero processo di lavorazione. Questo per dare al consumatore la certezza di un prodotto genuino e autentico, ma allo stesso tempo controllato e garantito.

www.mila-skyr.it

(i.c.)