



### YOGURT DI CAPRA CON FRUTTI DI BOSCO

La produzione dello yogurt di latte di capra con frutti di bosco è un processo che unisce la consistenza vellutata e la delicatezza dello yogurt alla freschezza e alla nota fruttata dei frutti di bosco, creando un equilibrio perfetto di sapori e texture. Si parte dalla selezione di latte di capra che viene riscaldato e pastorizzato per eliminare batteri indesiderati. Successivamente, si aggiungono i fermenti lattici vivi che avviano la fermentazione, trasformando il latte in yogurt. Una volta che lo yogurt ha raggiunto la giusta consistenza cremosa, viene arricchito con una purea di frutti di bosco freschi o congelati, come mirtilli, lamponi e more, che apportano una dolcezza naturale e un leggero retrogusto acidulo. Il risultato è uno yogurt fresco, ricco di nutrienti e vitamine, ideale per una colazione sana o uno spuntino gustoso.