

SKYR – El Yogurt elixir de Islandia



El **SKYR** es el tesoro gastronómico de la cultura de ISLANDIA, desde la época de los Vikingos.

Es un **yogurt concentrado**, de **textura cremosa y deliciosamente espesa con alto contenido de pro bióticos**. En su elaboración se emplea leche descremada y cultivo láctico procedente de Dinamarca.

En un proceso de 14 horas se extrae el suero logrando mayor nivel de calcio, alto porcentaje de proteínas y baja cantidad de carbohidratos y grasas.

No contiene azúcares, antioxidantes, colorantes, aglutinantes, conservantes, emulgentes, ni potenciadores de sabor.

En Colombia el **SKYR** se produce en forma artesanal con leche de ganado **Jersey** alimentado con pastos, en la Finca **El Cortijo de los Ángeles** ubicada en el municipio de Guasca, Cundinamarca.

Presentación: SKYR tradicional y SKYR libre de lactosa en envase compostable. Litro (\$22.000) Medio litro (\$11.000)

Forma de consumirlo:

- Con **frutos de temporada** - frescos, congelados o deshidratados-
- Con **frutos secos**: almendra, maní, nuez, piñones o pistachos
- Con **frutos del bosque**: arándanos, fresas, mora, frambuesa, cereza o agraz
- Con **cereales**: avena, trigo, maíz, cebada, centeno, arroz, mijo o amaranto
- Con **semillas**: chía, linaza, sésamo, quínoa, girasol
- Con Vainilla, canela, cardamomo o cacao en polvo.
- Con coco fresco rayado o deshidratado
- Como base para los Smoothies o para el Parfait (receta francesa a base de yogurt, cereal, fruta fresca o deshidratada)
- Como sustituto de la crema agria, el suero o la mayonesa y como condimento para la ensalada
- Puede endulzarse con miel o panela raspada



Con el **SKYR** se distribuye

ARANDANO FRESCO

cosechado el fin de semana.

Presentación:

Libra \$22.000 ½ libra \$11.000

Pedidos: Luz María de González 310-2654675