

# Burro di panna acidificata



## Provenienza

- Lombardia

## Tipo di latte

- Vacca

Il “segreto” di questo burro è l’acidificazione della panna (ottenuta per centrifugazione del latte), mediante microrganismi naturalmente presenti nella panna: questo permette di ottenere un burro con caratteristiche nettamente superiori alla norma non solo per quanto riguarda l’aroma e il sapore, ma anche sotto il profilo della spalmabilità.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** colore paglierino chiaro

**Sapore:** ricco e intenso, con una leggerissima e gradevole nota aspra

**Abbinamenti:** Pane nero, acciughe, mostarda d'uva. Marmellate e composte dolci.

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** panna di latte vaccino

**Lavorazione:** artigianale

**Pasta:** n.d.

**Salatura:** n.d.

**Stagionatura:** n.d.

**Produzione:** annuale

**Grassi:** 80% Mgss

**Peso:** 125 g; 250 g; 5 kg

**Dimensioni:** variabili

**Produttori:** burrificio della Lombardia