

# Burro in acqua



## Provenienza

- Piemonte

## Tipo di latte

- Vacca

Il “segreto” di questo burro è la selezione di panna (ottenuta per centrifugazione del latte) e la successiva fermentazione ottenuta mediante l’aggiunta di microrganismi selezionati.

Successivamente il burro ottenuto viene stampato a mano come una volta è invasettato.

L’invasettamento in acqua (il burro nasce nell’acqua fresca), permette di avere e mantenere un burro sempre fresco, ottimo da consumare a crudo.

Inoltre questo “trattamento” 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.

Si consiglia di consumarlo a temperatura ambiente, mentre per la conservazione, tenere in frigorifero a +2 / +4°C

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** colore paglierino chiaro in estate quando le vacche si nutrono di erba, tendente al bianco d’inverno quando si alimentano con fieno

**Sapore:** molto delicato e piacevole sapore e profumo di panna

**Abbinamenti:** acciughe, pane toscano; vini bianchi delicati, birra.



Formaggi per Tradizione

#### **Caratteristiche tecniche**

**Latte:** panna di latte vaccino

**Lavorazione:** artigianale

**Pasta:** n.d.

**Salatura:** n.d.

**Stagionatura:** n.d.

**Produzione:** costante annuale

**Grassi:** 82% MGSS

**Peso:** 150 gr.

**Dimensioni:** vasetti da 150 gr., 12 pezzi per cartone

**Produttori:** Burrificio del cuneese