Burro Guffanti di panna acidificata



Descrizione

La distintiva eccellenza di questo **Burro da panna acidificata** risiede in un processo di lavorazione accurato, il cui "segreto" è l'acidificazione naturale della materia prima. La panna, ottenuta per centrifugazione del latte, matura grazie all'azione dei microrganismi lattici naturalmente presenti al suo interno.

Questo metodo conferisce al prodotto finale caratteristiche nettamente superiori rispetto alle produzioni standard. Il risultato è un burro dal profilo aromatico più ricco e complesso, un sapore più intenso e una spalmabilità ottimale, offrendo un'esperienza degustativa superiore.

Curiosità: il nostro burro è stato citato nella serie pluripremiata di di Sky "Billions"

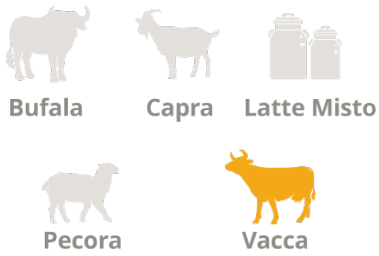
ACQUISTALO NELLO SHOP >>
[guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

Colore giallo marcato

Sapore

Ricco e intenso, con una leggerissima e gradevole nota aspra

Abbinamenti

Pane nero, acciughe, mostarda d’uva. Marmellate, composte e dolci.

Specifiche 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
- **Codice Forma:** 0404470 (125 g) - 0404490 (250 g) - 0404000 (5 kg)
- **Codice tagliato:** n.d.