Allevatore di Formaggi

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 giallo marcato
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

© Copyright 2001 - 2024 Guffanti. Tutti diritti riservati.
Luigi Guffanti 1876 s.r.l. - Via Milano, 140 - 28041 Arona NO - Italy - Partita Iva 00166760033 - Tel. +39 0322 242038

Allevatore di Formaggi

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

© Copyright 2001 - 2024 Guffanti. Tutti diritti riservati.
Luigi Guffanti 1876 s.r.l. - Via Milano, 140 - 28041 Arona NO - Italy - Partita Iva 00166760033 - Tel. +39 0322 242038