

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.



Allevatore di Formaggi

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

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.