Allevatore di Formaggi

Burro centrifuga naturale – salato – erbe

Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Vacca

Dal cuore del Piemonte e dalla centrifuga di latte proveniente esclusivamente dalla regione ecco un burro delicato presentato nella versione naturale, salato e con aromatizzazione alle erbe.

Un prodotto caseario ottimo per la colazione, per uno spuntino o per essere impiegato in cucina.

NOVITA': disponibile anche il formato "breakfast" da 25 gr!

Life's better with butter!

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: colore paglierino chiaro
Sapore: ricco e intenso, con una leggerissima e gradevole nota sapida
Abbinamenti: Pane nero, acciughe, mostarda d'uva. Marmellate e composte dolci.

Caratteristiche tecniche

Latte: centrifuga di latte vaccino
Lavorazione: artigianale
Pasta: 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

Allevatore di Formaggi

Salatura: n.d.
Stagionatura: n.d.
Produzione: annuale
Grassi: 86%
Peso: 125 gr e 5 kg (naturale) - 100 gr (salato ed erbe)
Dimensioni: variabili
Produttori: Produttore piemontese
Codice forma: naturale 0404025 (125g) e 0404028 (5 kg) - salato 0404026 - erbe 0404027
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