BURRO BRUSSINO

CODICE	2090
PAESE E LUOGO DI ORIGINE **	Italia, Piemonte
PESO	125 g

**** ATTENZIONE: l'origine della materia prima potrebbe essere diversa**

Burro artigianale prodotto con panna fresca centrifugata

DESCRIZIONE	Burro artigianale dalla particolare forma a conchiglia prodotto con panna fresca centrifugata ottenuta da latte vaccino proveniente da allevamenti del Nord Europa
ASPETTO	Il panetto presenta una particolare forma a conchiglia; il colore è giallo paglierino scarico
SAPORE	Dolce e delicato, senza riporti di amaro; la consistenza è vellutata e il profumo di panna ci riporta al burro di un tempo
PRODUTTORE	Burrificio Brussino - Airasca (TO)
SELEZIONATO PERCHÈ	La famiglia Brussino ha scelto di lavorare solo panna proveniente da allevamenti del Nord Europa, dove gli animali sono alimentati esclusivamente al pascolo in estate e a fieno e cereali in inverno, senza alcun tipo di insilato
CURIOSITÀ	Il metodo di produzione è del tutto artigianale e prevede sia la lavorazione che il confezionamento manuale, al fine di non surriscaldare il burro, molto sensibile al calore
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Per gustarlo al meglio si consiglia di spalmarlo su un crostino di pane; ottimo per la produzione della pasta frolla o per rendere vellutate delle zuppe di verdura

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)
Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.