

BURRO TRENTINO STAGNOLA 250G



CODICE	2050
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Trentino Alto Adige
PESO	250 g

Burro prodotto in Trentino Alto Adige a partire da panna pastorizzata

DESCRIZIONE	Panna trentina pastorizzata ottenuta per affioramento durante la preparazione del latte per la produzione del Trentingrana
ASPETTO	Compatto e omogeneo, più chiaro durante l'inverno diviene di colore leggermente paglierino durante l'estate
SAPORE	Tipico del burro, con leggeri sentori di panna
PRODUTTORE	Trentingrana - Caseificio di Rumo (TN)
SELEZIONATO PERCHÈ	Questo burro viene prodotto con la panna di affioramento, ottenuta dalla lavorazione del Trentingrana che prevede la caseificazione del latte di due munte, quella della sera che viene lasciata riposare permettendo l'affioramento della panna, e quella del mattino
CURIOSITÀ	Il burro crudo è facilmente digeribile e ha il pregio di mantenere intatto tutto il suo contenuto vitaminico. È un condimento ideale per le pietanze cucinate purchè non ne vengano compromessi i valori di ordine biologico, per fusione e cottura prolungata
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Perfetto per essere utilizzato in cucina

© 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.