

## BURRO TRENTINO STAGNOLA 250G



<b>CODICE</b>	2050
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Trentino Alto Adige
<b>PESO</b>	250 g

Burro prodotto in Trentino Alto Adige a partire da panna pastorizzata

<b>DESCRIZIONE</b>	Panna trentina pastorizzata ottenuta per affioramento durante la preparazione del latte per la produzione del Trentingrana
<b>ASPETTO</b>	Compatto e omogeneo, più chiaro durante l'inverno diviene di colore leggermente paglierino durante l'estate
<b>SAPORE</b>	Tipico del burro, con leggeri sentori di panna
<b>PRODUTTORE</b>	Trentingrana - Caseificio di Rumo (TN)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	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
<b>CURIOSITÀ</b>	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
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	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.