

BEURRE DE BARATTE DOUX



CODICE	45340
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Francia,
PESO	125 g

Burro dolce prodotto in Bretagna con il metodo tradizionale

MATERIA PRIMA

Panne da latte di mandrie allevate al pascolo in Bretagna; la panna, prima di diventare burro, riposa per alcune ore in modo da arricchire la propria flora batterica e poter ottenere così un burro privo di fermenti selezionati

ASPETTO

Ha il classico colore giallo scarico dovuto ai pascoli lussureggianti della Bretagna; la consistenza vellutata è ottenuta grazie a un doppio passaggio in zangola, intervallato da un periodo di riposo

SAPORE

Al naso piacevoli e delicate sensazioni lattiche invitano all'assaggio; al palato è dolce ed elegante, buona la sensazione grassa senza essere untuoso

PRODUTTORE

Le Vieux Bourg - Ploeuc sur Lie - Bretagna - Francia

CURIOSITÀ

I "Baratte" (zangole) un tempo erano utensili in legno, presenti nella famiglia di qualsiasi allevatore; oggi sono in acciaio inossidabile; la differenza con un prodotto industriale sta nella dimensione della macchina, nel tipo di panna e nel tempo impiegato per produrre il burro; le macchine industriali producono 12 tonnellate di burro all'ora, mentre Le Vieux Bourg produce circa 50 kg all'ora