

BURRO TRENTINO



CODICE	2052
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Trentino Alto Adige
PESO	1 kg

Burro prodotto in Trentino Alto Adige con panna pastorizzata

DESCRIZIONEPanna 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 Dolce con piacevoli sensazioni lattiche

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 ed 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 Ottimo per le preparazioni 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.