

BURRO GOLD VALTELLINA



CODICE 2064

PAESE E LUOGO DI ORIGINE Italia, Lombardia

PESO 200 g

Delizioso burro prodotto con panna centrifuga, in cestino di legno

DESCRIZIONE

Burro realizzato con panna di centrifuga di latte fresco proveniente da allevamenti selezionati e confezionato a mano in un cestino di legno

ASPETTO

La consistenza è compatta e omogenea, il colore va da bianco a paglierino scarico; si presenta confezionato in un cestino di legno

SAPORE

Dolce con piacevoli sensazioni lattiche

PRODUTTORE

Latteria di Chiuro - Chiuro (SO)

CURIOSITÀ

A differenza delle regioni tipiche mediterranee dove l'olio è il largamente utilizzato, storicamente l'uso del burro si è localizzato nelle regioni del Nord Italia in seguito ai contatti diretti con i popoli del Nord Europa

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Per gustarlo al meglio consigliamo di spalmarlo a temperatura ambiente su una fetta di pane