

BURRO BRUSSINO



CODICE	2091
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia
PESO	250 g

Burro artigianale con panna fresca centrifugata in panetto con mucca in rilievo

DESCRIZIONE	Burro artigianale in panetto con mucca in rilievo realizzato con panna fresca centrifugata ottenuta da latte vaccino proveniente da allevamenti del Nord Europa
ASPETTO	Panetto classico con mucca in rilievo ottenuto con calchi intagliati in pregiato legno dei boschi alpini; di colore giallo paglierino scarico
SAPORE	Dolce e delicato, senza riporti di amaro; la consistenza è vellutata e il profumo di panna riporta al burro di un tempo
PRODUTTORE	Burrificio Brussino - Airasca (TO)
SELEZIONATO PERCHÈ	La famiglia Brussino ha scelto di lavorare solo panna proveniente da allevamenti del Nord Europa, dove gli animali sono alimentati esclusivamente al pascolo in estate e a fieno e cereali in inverno, senza alcun tipo di insilato. Il Burrificio Brussino si dedica alla sola produzione di burro, i cui panetti sono realizzati a mano utilizzando calchi di legno dei boschi alpini
CURIOSITÀ	Dopo la zangolatura, il burro grezzo viene impastato a mano e ancora manualmente porzionato con gli stampi in legno: un passaggio che lo rende davvero unico e riconoscibile
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Per gustarlo al meglio si consiglia di spalmarlo su un crostino di pane; il burro non ha conservanti artificiali ed è pertanto importante conservarlo al freddo, da 0° a 4°C