

BEURRE ISIGNY AOP 5 KG



CODICE 45336

PAESE E LUOGO DI ORIGINE Francia

PESO 5 kg

Cestello di burro francese di Isigny da 5 kg

DESCRIZIONE

Classico burro francese ottenuto da panna vaccina al 42% di grassi raccolta nella zona di Isigny

ASPETTO

Il colore bianco avorio tendente al giallo scarico è dovuto alla presenza naturale di carotenoidi; la consistenza è estremamente vellutata e avvolgente

SAPORE

Dolce e con note spiccate di latte fresco e un piacevole aroma di nocciola

SELEZIONATO PERCHÈ

Il burro di Isigny viene prodotto ancora tradizionalmente, lasciando innanzitutto maturare la panna per 18 ore. Successivamente si attiva la barette, ovvero la zangolatura tradizionale francese che permette di ottenere una pasta omogenea ed estremamente fondente

CURIOSITÀ

Questo burro viene prodotto nella bassa Normandia, a nord della Francia, dove il mare dona ai pascoli un'alta concentrazione di sali minerali e oligoelementi che permettono al latte delle mandrie locali di essere ricco di sapore e grasso, ideale per la produzione del latte

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Perfetto per cuocere in padella il pesce, come le capesante o per creare dei cilindretti di burro aromatizzato alle erbe da utilizzare durante un servizio in cucina