



## BURRO ALLA SALVIA



<b>CODICE</b>	2093
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Piemonte
<b>PESO</b>	100 g

Il classico burro 1889, aromatizzato alla salvia

<b>DESCRIZIONE</b>	Burro prodotto con panna centrifugata e pastorizzata da latte vaccino proveniente esclusivamente dal Piemonte, impreziosito dalla salvia e dal sale marino di Trapani
<b>ASPETTO</b>	Di colore verde-grigiastro per la presenza della salvia; soffice, estremamente cremoso e spalmabile
<b>SAPORE</b>	Intenso, con sensazioni balsamiche e una leggera nota amara, che si bilancia con la dolcezza lattica del burro
<b>PRODUTTORE</b>	Fattorie Fiandino - Villafalletto (CN)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Un burro artigianale in versione aromatizzata: un grande alleato che permette di impreziosire una preparazione in pochi secondi
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Ideale sulle carni bianche e gli arrosti, ma anche per condire contorni a base di verdure, o della pasta ripiena; da provare per aromatizzare focacce, grissini o cracker