

# Burro artigianale leggermente salato

[demagi.it/catalogo/selezione/freschi-di-latte/burro-artigianale-salato/](http://demagi.it/catalogo/selezione/freschi-di-latte/burro-artigianale-salato/)



Questo burro artigianale, di qualità superiore, viene



realizzato esclusivamente con panna fresca centrifugata di solo latte italiano ed aggiunta del sale marino integrale dolce di Cervia. Ottimo da mangiare a crudo sul pane, utilizzato per mantecare i primi piatti, oppure su qualsiasi preparazione in cucina se si vuole impreziosirne le caratteristiche, spettacolare per la preparazione dei dolci.

Ha un colore più paglierino in estate quando le vacche si nutrono di erba, mentre è leggermente più chiaro in inverno quando si alimentano con il fieno. Il profumo è piacevole di panna ed il sapore inconfondibile, delicato, ottenuto dalla fermentazione delle panne ad opera di fermenti selezionati.

**Ingredienti:** Crema di **LATTE** vaccino italiano, sale marino integrale di Cervia.

**Pezatura:** 100 grammi

**Confezionamento:** cilindro incartato con carta pergamena.

**Durata del prodotto confezionato:** 40 giorni

**Caratteristiche del prodotto:**

**Forma:** si definisce a “cilindro” in quanto è proprio una forma di cilindro di circa

10/12 cm di lunghezza e 3 cm di diametro;

**Aspetto esterno:** non presenta crosta ne' buccia, al limite ci è presente l'ossidazione naturale della parte esterna con una colorazione più intensa rispetto l'interno, la superficie esterna è liscia di colore che può variare dal bianco panna al giallo paglierino, che varia di intensità a seconda delle stagioni dell'anno in quanto in estate sarà più gialla rispetto l'inverno;

**Aspetto interno:** la pasta è compatta di colore bianco panna (ma anche in questo caso in estate sarà più paglierina), un occhiatura assente, ma può presentare delle striature al suo interno, in quanto la burrificazione non viene effettuata meccanicamente pertanto il colore non sarà omogeneo;

**Odore:** al naso piacevole di panna:

**Sapore:** dolce ma con questa nota leggermente salata che lo rende molto appetitoso, con sentori di erba fresca, ha la pasta molto solubile, di medio-elevata persistenza.

**Abbinamenti gastronomici:** Ovunque necessari, ottimo mangiato a crudo sui crostini di pane, perfetto per il classico burro e acciughe, fantastico se utilizzato in cucina per insaporire le portate, per mantecare i primi piatti o per la realizzazione di dolci.

Da provare in un crostino di pane come aperitivo.

**Abbinamenti enologici:** vino bianco fermo o mosso, dipende soprattutto da cosa abbiamo abbinato il burro....

### **VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 gr di prodotto:**

- Valore energetico KJ 3103 – kcal 742
- Grassi gr 83
- di cui acidi grassi saturi gr 59
- Carboidrati gr 0,0
- di cui zuccheri gr 0,0
- Proteine gr 0,9
- Sale gr 1,4

**ALLERGENI:** LATTE e derivati del LATTE.

## **Prodotti Correlati**

---

- Freschi di latte



### **Batuffolo De' Magi**

[Read more](#)

- Freschi di latte



### **Burrata in foglia De' Magi**

[Read more](#)

- Freschi di latte



### **Giuncata Pugliese De' Magi**

[Read more](#)

- Freschi di latte



### **Stracciatella De' Magi**

[Read more](#)