Beurre de baratte extra-fin

Baratté à partir de lait de pâturage.
Nous vous garantissons un beurre au goût riche et inimitable.

Caractéristiques





Avantages

- Fabriqué à partir de **lait de pâturage** de vaches qui passent au moins 120 jours par an et un minimum de 6 heures par jour dans les pâturages
- **Baratté 48h maximum** après son écrémage
- Beurre **extra-fin** : garantie que la crème n'est ni congelée ou surgelée et que le beurre a été fabriqué dans les 72h suivant la collecte du lait
- Beurre de baratte issu d'une **maturation biologique** des crèmes durant 15 à 18h avant de passer en baratte tonneau

Champs d'application

- Incorporation : **brioche, pâtisserie...**
- Utilisation à chaud : **financier, sauces...**

Liste d'ingrédients

- **Crème** pasteurisée et ferments **lactiques**.

Données techniques

VISUEL PRODUIT		
DÉSIGNATION	Beurre de Baratte Doux Extra-Fin **plaquette 250g**	Beurre de Baratte Doux Extra-Fin **carton 5kg**
CODE PRODUIT	13 054 010	13 0546 01
PCB	10	1