Burro Tavola Viva, un percorso tutto italiano

burrotv-9ab370e1

Il burro è il principale dei condimenti. E CIC per il suo prodotto a marchio Tavola Viva ha scelto un fornitore che ha fatto della qualità delle materie prime la sua principale mission. Santangiolina è una famiglia di allevatori, una cooperativa di piccoli produttori, con una ricca tradizione agricola legata al territorio di origine.

Fin dai primi passi, la sua attenzione è stata rivolta alla valorizzazione di ogni singolo socio e alla qualità del latte conferito per poi estendere il proprio impegno nella produzione di formaggi di qualità e con un forte legame con il territorio. Il lavoro di Santangiolina inizia nelle stalle degli allevatori dove ogni mattina gli operatori sono in grado di riconoscere ciò che è sano e ciò che è buono. Ecco perché il burro a marchio CIC risulta essere fragrante ai palati più esigenti.

Da gustare crudo e prodotto solo con panne italiane. Il prodotto si presenta in panetti di colore bianco/paglierino dal gusto fresco e delicato. Un’attenzione curata nei dettagli, regolata da disciplinari di produzione e da controlli giornalieri sia sulla materia prima latte, sia sul prodotto finito fanno del nostro burro un prezioso alleato in cucina.