Bayernland lancia il burro Gold chiarificato

burro-chiarificato-250g-47089e27

Bayernland - azienda bavarese specializzata nella produzione di latte e latticini - apre il nuovo anno con una grande novità: il burro Gold chiarificato, presentato in anteprima alla fiera Marca 2020. Anche questo ultimo prodotto nato in casa Bayernland si avvale di materie prime di alto livello (il latte bavarese) ed è frutto del know how che l'azienda ha acquisito nei 50 anni di florida attività.

Ciò che rende prezioso il burro Gold chiarificato di Bayernland è la sua lavorazione come da tradizione ma ottenuta con moderne tecnologie. Dopo aver sciolto il burro lentamente, quest'ultimo viene centrifugato ad altissima velocità, filtrato e raffreddato; successivamente viene privato dell'acqua e delle proteine del latte. Ne deriva un prodotto totalmente naturale, privo di conservanti, ricco di vitamine (A, D, E, K) e altamente digeribile; contiene meno dello 0,10% di lattosio, risultando ideale anche per chi ne è intollerante.

Il burro Gold chiarificato di Bayernland ha un ottimo profilo lipidico - contiene infatti il 99,8% di grasso - ha una consistenza liscia, compatta e un colore dorato; il sapore è pieno, delicato e gradevole. Un prodotto immancabile in ogni cucina per la sua elevata efficienza in cottura: a differenza del burro tradizionale e di altri grassi, il burro Gold chiarificato di Bayernland non brucia ad alte temperature, rendendo i cibi saporiti e gustosi. Perfetto anche per realizzare fritture, salse e in pasticceria.

Il burro Gold chiarificato di Bayernland è disponibile nella confezione da 250g.