



**ALIMENTARE  
FRESCO**  
BURRO FRESCO

# BURRO CHIARIFICATO KG.2



**CODICE  
13159**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Burro chiarificato in lattina da 2 Kg con chiusura salva-aroma.

Il burro classico contiene 83% di grasso del latte, 1% tra proteine e carboidrati, e 16% di acqua, ma quando il burro viene utilizzato in cucina l'acqua evapora e provoca a volte problemi e imperfezioni. Nel burro chiarificato invece non è presente la parte di acqua, di carboidrati e di proteine, per questo motivo viene utilizzato da molti chef.

## INGREDIENTI

Burro chiarificato, materia grassa 99,8%.

NATURALMENTE SENZA LATTOSIO.

\*\*\*LATTE

## TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Conservare in frigorifero a temperatura tra +2°C e +4°C.

## UTILIZZO

Nei primi e secondi piatti, nei dolci e in tutte le tue ricette.