

Burrini in corteccia



Burrini in corteccia



I Questo sistema di conservazione del burro, adottato dai pastori transumanti del Mezzogiorno, può considerarsi il precursore del sottovuoto. Il burro prodotto in primavera-estate veniva incamiaciato per poterlo conservare inalterato.

Ingredienti

Tipo: Latte vaccino, caglio, sale, burro.

Parametri nutrizionali

Parametro	Valore medio per 100 gr. di prodotto
Proteine	0,85
Lipidi	-
Acqua	17,94
Carboidrati assimilabili	0,06
Minerali	Da 11 a 24

Parametri merceologici

Aspetto esteriore	Forma rotonda
Peso	da 100 a 500 gr
Colore	Bianco
Consistenza	Morbida
Odore	Caratteristico
Sapore	Dolce

GB This butter preservation method was used by the transhumant shepherds of the South of Italy and can be considered as the precursor of the vacuum packing. Butter produced in the spring and in summer was lined in order to keep it unaltered

Ingredients

Type: Milk, rennet, salt, butter.

Nutritional parameters

Parameter	Medium value for 100 grams of product
Protein	0,85
Lipides	-
Water	17,94
Assimilable carbohydrate	0,06
Minerales	From 11 to 24

Commerce parameters

External aspect	Round-shaped
Weight	0,22 oz / 1,102 (lb)
Color	White
Consistence	Soft
Odour	Characteristic
Flavour	Sweet

F Ce système de conservation du beurre, employé par les bergers transhumants de l'Italie du sud, peut être considéré comme l'avant-coureur de l'emballage sous vide. Le beurre produit au printemps et en été était chemisé afin de le conserver inchangé.

Ingrédients

Type: Lait de vache, caillé, sel, beurre.

Paramètres de nutrition

Paramètre	Valeur moyenne pour 100 gr de produit
Proteine	20,3
Protéines	21,7
Eau	7,2
Hidrates de carbone assimilables	20,3
Minerals	De 11 à 245

Paramètres commerciaux

Aspect extérieur	Tour Formé
Poids	100 gr, 500gr
Couleur	Blanche
Consistance	Mou
Odeur	Caractéristique
Saveur	Doux