

Burro



I Il burro è il grasso alimentare ricavato dalla lavorazione delle creme di latte vaccino. Durante la lavorazione la crema di latte si separa in una parte solida e una liquida (il latticello). La parte solida viene poi ulteriormente lavorata fino alla produzione dei pani di burro.

Ingredienti

Tipo: Siero di latte vaccino.

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 parallelepipedo
Peso	da 100 a 250 gr
Colore	Giallo paglierino
Consistenza	Morbida
Odore	Caratteristico
Sapore	Dolce

GB Butter is the fat obtained from the processing of cow's milk creams. During the processing stage, the milk cream splits in a solid and in a liquid part (buttermilk). Then, the solid part is further processed to obtain pats of butter.

Ingredients

Type: Serum cow milk.

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	Rectangular shape
Weight	0,22 oz / 0,551 (lb)
Color	Straw yellow
Consistence	Soft
Odour	Characteristic
Flavour	Sweet

F Le beurre est la graisse alimentaire obtenue de la production des crèmes de lait de vache. Pendant le travail, la crème de lait se sépare en une partie solide et une partie liquide (le petit-lait). Ensuite, on travaille encore plus la partie solide jusqu'à produire des pains de beurre.

Ingrédients

Type: Petit lait de vache.

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	Forme rectangulaire
Poids	100gr, 250gr
Couleur	Jaune paille
Consistance	Mou
Odeur	Caractéristique
Saveur	Doux