

BURRO Dolce, Salato ed Aromatizzato

Cos'è il burro di Zangola? La Zangola è un attrezzo utilizzato per la produzione del burro, dalla più antica in legno ed a stantuffo alla rotatoria ma sempre in legno e manuale a quella recente, in acciaio, rotatoria ed elettrica. Il burro di Zangola artigianale è stato ormai soppiantato dal burro di produzione industriale, resistono solo pochi piccoli produttori artigianali. La zangolatura o burrificazione non è altro che una violenta battitura meccanica della crema del latte. Il burro è il grasso del latte concentrato, per fare 1 Kg di burro servono circa 23-25 litri di latte. Contiene proteine, prevalentemente caseina e lattosio, lo zucchero del latte. In base al Reg. UE 2991/94 il burro deve contenere almeno l'80% di grassi e al massimo il 16% di acqua. La sua preparazione è probabilmente uno dei metodi più antichi per conservare i grassi del latte. La Normandia e la Bretagna, sono tra le migliori aree di produzione di burro in Francia dove è solo negli anni 60 che la produzione industriale si estende, marginalizzando la produzione artigianale nelle fattorie. Oggi la Francia è il primo produttore europeo di burro con circa il 25% circa della produzione dell'Unione Europea ed il 7% circa della produzione mondiale.

PRODOTTO	DESCRIZIONE
BURRO Dolce	Burro lavorato con la zangola, di altissima qualità, tradizionale o con particolari aromatizzazioni è prodotto solo con latte selezionato proveniente dai pascoli tra Rennes ed il Sud della Manica.
BURRO Salato Demi-Sel	Tipico della Bretagna, un'antica tradizione prevedeva di porre un panetto di burro salato sulla soglia come benvenuto per gli ospiti in arrivo. Oggi il burro salato è detto "demi-sel" ed è un burro con una quantità di sale non superiore al 3%.
BURRO Salato alle Alghe	È il burro marino per eccellenza, esprime tutta l'intensità dei sapori delle alghe, ideale anche per dare colore ai piatti. Particolarmente indicato per piatti a base di pesce, se utilizzato con carni rosse al sangue ne esalta inaspettatamente il sapore e la fragranza.
BURRO Salato al Sel-Fumè	È un burro salato a cui vengono unite in piccole dosi spezie come il pepe, il curry e la cipolla che donano al burro così trattato un'incredibile profumo e gusto di "affumicato". Particolarmente adatto ad un consumo nella stagione invernale associato alle carni bianche, alla selvaggina o fuso sul pesce, dona un sapore unico.
BURRO Salato allo Yuzu	Ibrido tra mandarino e limone, lo Yuzu assomiglia ad un piccolo pompelmo e cresce spontaneamente nelle aree centrali della Cina e del Tibet. Associato al burro salato dà un risultato incredibile ai sapori esaltando gusti ed aromi, anche i più delicati.
BURRO Salato al Peperoncino	Il nome deriva dall'Espelette, zona di produzione tipica. Il peperoncino è originario dell'America del sud. Il frutto viene essiccato al sole e ridotto in polvere ed il suo sapore si esalta all'unione con il burro salato.

