

# BURRO Sensation

Burro aromatizzato lavorato a mano

PRODOTTO	DESCRIZIONE
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	E' 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	E' 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.

