

BEURRE DE BARATTE EXTRA-FIN

Notre beurre **extra-fin** est **baratté à partir de lait de pâturage**.

Nous vous garantissons un beurre au goût **riche et inimitable**.



Caractéristiques

- Origine : **Alsace - Grand Est**
- Beurre de **baratte extra-fin**
- Format **250g**

Avantages

- Fabriqué à partir de **lait de pâturage** de vaches qui paissent (du printemps à l'automne) au moins 120 jours par an et un minimum de 6 heures par jour dans les pâturages
- Beurre **extra-fin** : la garantie que la crème n'est ni congelée ou surgelée et que le beurre a été fabriqué dans les 72h suivant la collecte du lait
- Beurre de baratte issu d'une **maturation biologique** des crèmes durant 15 à 18h avant de passer en baratte tonneau
- Beurre extra-fin **baratté** 48h maximum après son écrémage

Champs d'applications

- Incorporation : **brioche, pâtisserie, sablé...**
- Utilisation à chaud : **financier, sauces...**

Liste d'ingrédients

Crème* pasteurisée, ferments lactiques.

Données techniques

Visuel Produit	Désignation	Code produit	PCB
	Beurre de Baratte Doux Extra-Fin 250g	 3 262970 805406	10