



■ ■ BURRO CASA DI PIETRO

Feine Butter aus frischer Kuhsahne, porzellanfarbener Teig mit glatter seidiger Textur, feine Säure eingebunden in zartem Schmelz und frische Noten nach Rahm machen diese Butter zu einem besonderen Geschmackserlebnis. Traditionell in der italienischen Verpackung mit der Öse.

Butter Butter gilt in Italien als neues Lifestyleprodukt. So wird sie gerne roh verzehrt, um den Genuss einer besonderen hochqualitativen Butter zu schätzen. Natürlich aber ist eine gute Butter auch fester Bestandteil des „Prima Colazione“ - des Frühstücks. Auch die italienische Küche kommt nicht ohne Butter aus. Die kulinarisch versierten Italiener legen dabei Wert auf beste Zutaten und so auch auf beste Butter, wie zu Pasta mit in Butter geschwenktem Salbei. Hochqualitative Butter, wie die von Casa di Pietro sind in Mode.

| | |
|---------------------|---|
| Herkunft | Venetien / Italien |
| Milch | Kuhmilch |
| Fett | 82% |
| Geschmack | mild würzig mit typischen Blauschimmelnuancen |
| Kartoninhalt | 100 g x 20 |
| Art.-Nr. | 425450 |

