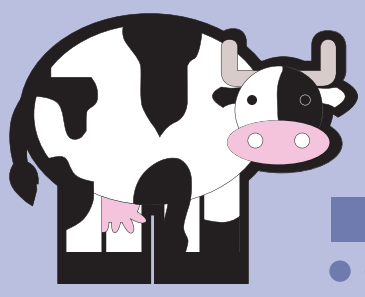
Come nasce il *burro.*



ricezione e accettazione panna

pastorizzazione panna
T = 90 / 95 °C; t = 30 sec.
eliminazione dei microbi dannosi
e riduzione della carica batterica

raffreddamento panna
T = 10 / 15 °C

semina fermenti
addizione di fermenti lattici
acidificanti e aromatizzanti

maturazione panna
la panna viene lasciata a riposo
per 12/15 ore a 15 / 20 °C

zangolatura
sbattimento della panna
per 40/50 min. a 12 °C

analisi e controlli durante la produzione

agglomerati di grasso

latticello

lavaggio con acqua potabile
per eliminare residui di latticello

burro

confezionamento

stoccaggio burro confezionato
in cella frigo T = 0 / 4 °C

distribuzione refrigerata ai punti vendita

latte tigullio®
Centro Latte Rapallo
www.lattetigullio.it

A cura del Centro Latte Rapallo - Realizzazione Barabino & Partners Design