

“ Burro d’alpe ”



Territorio di produzione	Tutto il territorio montano della Regione Lombardia dove è prodotto il semigrasso d'alpe.
Provenienza	Da pascoli di proprietà di Regione Lombardia. Val Gabbia e Rosello, F.R. Val Grigna (BS) - Vaia, F.R. Alpe Vaia (BS) - Boron, F.R. Alpe Boron (SO) - Azzaredo-Casù, F.R. Azzaredo-Casù (BG).
Tipologia	Produzione stagionale estiva degli alpeggi. Si ottiene per burrificazione della crema del latte detta anche panna, ottenuta per affioramento spontaneo di latte vaccino o per centrifugazione, con l'uso della zangola, a temperature tra 7°- 15°C. Venduto in panetti da ½ Kg o 1 Kg porta sulla superficie ricami, decori o iniziali del casaro impressi dallo stampo utilizzato, sia di legno sia di plastica alimentare.
Caratteristiche organolettiche	Privo di crosta, la pasta di colore giallo-dorato si presenta compatta se tenuta in ambienti freddi o freschi, morbida e spalmabile se a temperatura ambiente. Il sapore è dolce, piacevolmente aromatico con sentori di erbacei e floreali dei pascoli alpini.
Note	Il burro di montagna è un prodotto molto ricercato dai suoi estimatori. Prodotto in quantità limitata e difficile da conservare nel tempo in quanto privo di conservanti, è principalmente utilizzato per l'autoconsumo.
