



Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti

*Die Stimme der VerbraucherInnen
la voce dei consumatori*

Centro Tutela Consumatori Utenti

Via Dodiciville 2

39100 Bolzano

Tel. 0471 975597

info@verbraucherzentrale.it

Da cosa dipende la spalmabilità del burro?

Lun 21/11/2016 - 14:20

Mangiare, bere e altre delizie – lo sapevate che ...?

Per la spalmabilità del burro oltre alla sua lavorazione è fondamentale il contenuto degli acidi grassi insaturi presenti nel latte: più alti sono più il burro risulta morbido.

A sua volta, il contenuto di grasso presente nel latte, viene influenzato dal mangime delle mucche da latte.

Il latte delle mucche alimentate prevalentemente con foraggi verdi freschi è più ricco di acidi grassi insaturi, a differenza di quello prodotto dalle mucche alimentate prevalentemente con foraggio conservato in sili.

Generalmente il burro estivo è più morbido e spalmabile rispetto al burro invernale, ciò perché le mucche in estate vengono portate al pascolo e mangiano erba fresca, anche se un certo grado di compensazione è ancora possibile grazie al modo in cui il latte, in seguito, viene trasformato in burro durante la sua lavorazione nel caseificio. Nell'arco della lavorazione la spalmabilità del burro può essere migliorata se il latte viene lavorato ad alte temperature e sotto pressione.

Comunicato stampa

Bolzano, 21/11/2016