

BURRO NOBILE

*Burro di sola panna
di affioramento
più CLA ed Omega 3
uguale
meno colesterolo più salute.*



LattEmilia®

SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA

ALTO CONTENUTO DI CLA E OMEGA 3

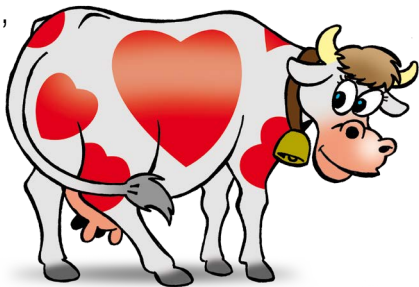
Il Burro Nobile di LattEmilia è ottenuto dal latte di bovine nutrite con alimenti ricchi di CLA e Omega3.

Questo grazie ad una alimentazione naturale che comprende una grande quantità di foraggi verdi freschi dei nostri pascoli e semi di lino. Quest'ultimi aumentano il benessere degli animali e la qualità del latte prodotto.



MENO COLESTEROLO PIÙ SALUTE

CLA e Omega3 sono un prezioso aiuto per contrastare il colesterolo, prevenire le malattie cardiovascolari e cronico degenerative, abbassando i livelli di trigliceridi presenti nel sangue.



TESTATO DALLA UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

Analisi eseguite dal
Dipartimento di
Scienze e Tecnologie
Agro-alimentari
dell'Università
di Bologna
in data 04/12/2012

BURRO NOBILE: GRASSO 82,5%

Acidi grassi SATURI	67,1 %
Corta catena (SC-SFA)	8,29 %
Media catena (MC-SFA)	47,21 %
Lunga catena (LC-SFA)	11,64 %
Acidi grassi INSATURI	32,9 %
Mono-insaturi (MUFA)	28,37 %
Poli-insaturi (PUFA)	4,5 %
Isomeri <i>trans</i> (TFA)	2,57 %
Acido rumenico (CLA)	0,62 %
omega3	0,8 %
omega6	2,77 %
Rapporti	
SATURI / INSATURI	2,04 %
omega3/omega6	3,4 %



SEVERI CONTROLLI NELLA ALIMENTAZIONE DELLE MUCCHE

Tutti i soci di LattEmilia, come da statuto, devono rispettare un disciplinare ben preciso sull'alimentazione delle bovine, ed hanno l'obbligo di sottoporsi ai rigorosi controlli della cooperativa condotti nei laboratori dell'Università degli Studi di Bologna.



IL BURRO IN CUCINA

Il burro è un alimento sano e nutriente, ricco di vitamina A e sali minerali. Proprio per la vitamina A che contiene, questo alimento favorisce la crescita e lo sviluppo ed è facilmente digeribile; per tutte queste ragioni è indicato nell'alimentazione dei bambini. Per non sottovalutare la sua "potenza energetica" bisogna ricordare che 100 grammi di burro forniscono circa 750 chilocalorie, in ogni caso il suo apporto calorico è inferiore a quello degli oli.



BISCOTTI AL BURRO

Ottimi frollini da gustare a colazione, con il tè o come fine pasto.

Ingredienti: 300 g farina 00, 150 gr di burro, 150 gr di zucchero a velo, 2 tuorli d'uovo, scorza di mezzo limone, un pizzico di sale

Preparazione: Sbattere bene il burro con lo zucchero ed un pizzico di sale, incorporare i tuorli d'uovo, la scorza di mezzo limone grattugiata e la farina limitandosi ad incorporarla bene senza impastare più del dovuto. Avvolgere l'impasto nella pellicola per alimenti e far riposare la pasta nel frigo per almeno 30 minuti.

Questa pasta è ottima anche per essere congelata ed usata all'occorrenza.

Nel frattempo preparare due teglie ricoprendole con la carta da forno ed accendere il forno a 170 gradi circa. Stendere la pasta dello spessore di circa un centimetro ed aiutandosi con delle formine tagliarla nella forma desiderata adagiando ogni biscotto nella teglia. Cuocere per circa 15 minuti evitando che i biscotti prendano troppo colore. Il biscotto al burro infatti deve rimanere di colore chiaro. A piacere, quando i biscotti sono freddi spolverarli con dello zucchero vanigliato.





Via Cadoppi, 6 - 42124 Reggio Emilia - info@lattemilia.com