

LES PRODUITS LAITIERS

Le Beurre D'Isigny

Présentation du produit

Grâce à un lait de très bonne qualité, qui donne une crème fraîche savoureuse, le Beurre d'Isigny est très réputé. En effet, c'est la crème fraîche qui permet de fabriquer le beurre. On baratte la crème, ce qui signifie qu'on l'agite très fortement et très rapidement, et cela permet l'apparition de petits grains de beurre. Une fois baratté, on lave le beurre à l'eau pure pour enlever la partie non grasse du lait qui reste, qu'on connaît aussi sous le nom de « babeurre » ou « petit-lait ». Enfin, le beurre est malaxé, c'est-à-dire mélangé), afin de lui donner sa texture lisse et délicieuse. Sa couleur « bouton d'or », provient de la qualité de l'herbe dont les vaches se nourrissent. Autrefois, on mettait du sel dans le beurre pour le conserver.



Nutrition

Le Beurre d'Isigny est une matière grasse ajoutée. Il est composé de 82 % de matières grasses, d'eau, mais aussi de protéines et de sels minéraux. C'est une très bonne source d'énergie, il t'apporte des calories, mais également de la vitamine A essentielle au développement de la vue ainsi que de la vitamine D. Son goût de noisette est facilement reconnaissable. Le Beurre d'Isigny se conserve 60 jours au réfrigérateur.

Qualité

Le Beurre d'Isigny bénéficie d'une AOP : un signe de qualité qui signifie « Appellation d'Origine Protégée », garantissant que le produit est fabriqué dans la région d'Isigny en Normandie, par des hommes dont le savoir-faire est reconnu et transmis depuis des générations.