



— SCOPRI —
IL BURRO
D'ARDENNE

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA - DOP



Da gustare!

Il meglio del territorio belga



UN SAVOIR-FAIRE UNICO DAL 1895

Dal 1895 Carlsbourg produce il suo burro nel rispetto della tradizione, con il culto del gusto e l'orgoglio per le sue origini. Il burro Carlsbourg deve il suo nome ad un affascinante borgo che si trova nella regione belga delle Ardenne. Da questa regione particolarmente verde è nato un territorio d'eccellenza, riconosciuto per la ricchezza dei suoi pascoli che garantiscono un gusto incomparabile a questo burro.

LA REGIONE DELLE ARDENNE, AUTENTICA E GOLOSA

Le origini ed i valori di Carlsbourg derivano da una natura pura ed autentica. Diverse golosità nascono da questo territorio collinare del sud est del Belgio: selvaggina, cinghiali, salame, il celebre prosciutto della regione e la birra trappista, conosciuti nel mondo intero. Nelle Ardenne il vivere e mangiar bene si coltivano di generazione in generazione. Ecco perché il burro Carlsbourg soddisfa i palati più esigenti. Carlsbourg, da gustare!



L'UNICO BURRO AOP (DOP) BELGA!

Nel 1996 il burro delle Ardenne ha ricevuto il riconoscimento europeo "Appellation d'Origine Protégée" - AOP (Denominazione d'origine protetta - DOP). La zona da cui deriva il burro Carlsbourg comprende 44 comuni situati intorno a queste colline delle Ardenne. La denominazione d'origine protetta "Beurre d'Ardenne" garantisce la produzione nel territorio delle Ardenne con panna ardennese. Si tratta dell'unico burro a beneficiare di questo marchio di qualità in Belgio.

Pieno di sapore e autentico

Prodotto direttamente dalla panna delle Ardenne e secondo il savoir-faire tradizionale unico dei maestri della burrificazione, il burro Carlsbourg è famoso per il suo gusto ricco e autentico.

MUCCHE DELLE ARDENNE ALLEVATE PRINCIPALMENTE CON ERBA FRESCA

Il burro Carlsbourg deve le sue caratteristiche distintive in particolare alla qualità del latte che proviene dai suoi 400 produttori ardennesi che devono rispettare un capitolato molto severo. Deve anche il suo sapore ricco e scioglievole all'alimentazione delle mucche. Allevate all'aria aperta per più di 120 giorni all'anno, le mucche ardennesi sono alimentate principalmente con erba fresca, ricca di acido grasso caratteristico di questa regione.

UNA FILIERA LATTIERA CORTA E SOSTENIBILE

Con un clima mite, piogge regolari e verdi praterie, le Ardenne possiedono le condizioni ideali per una produzione lattiera sostenibile e di qualità, rispettosa dell'ambiente, degli uomini e degli animali.



IL MARCHIO N°1 DEL BURRO IN BELGIO

Carlsbourg è un brand della multinazionale belga Corman, l'esperto di burro N°1 ed è il burro preferito dai consumatori belgi. Il burro Carlsbourg risponde perfettamente alle tendenze e alle attese dei consumatori di oggi che cercano prodotti naturali pieni di sapore, autentici e di cui l'origine è garantita. Comunicare ai propri clienti l'utilizzo di un burro AOP (DOP) è un valore aggiunto per sottolineare l'attenzione nella ricerca di ingredienti di elevata qualità.

UNA PRODUZIONE TRADIZIONALE

La sua produzione segue la ricetta tradizionale, che permette di fare maturare la panna biologicamente con l'aiuto di fermenti lattici finemente selezionati. Per questo motivo mantiene tutto il suo sapore delizioso di un burro della tradizione. Si caratterizza inoltre per la sua struttura naturalmente morbida e particolarmente adatta alla lavorazione in pasticceria. Esalterà il sapore di brioche, pasta frolla, pasta lievitata, creme al burro e molto altro.



UN BURRO D'ECCEZIONE CHE VALORIZZA LA TUE CREAZIONI!

ESCLUSIVAMENTE DESTINATO AD UN USO PROFESSIONALE
E PRODOTTO NELLA REGIONE DELLE ARDENNE PER:



CORMAN ITALIA S.p.A.
Fraz. Quarto Inferiore, 275/G - 14030 Asti
Tel. 0141.279611 | Fax 0141.279626
E-mail: cormanit@cormanitalia.it
www.corma-pro.it

