



I Il burro è il grasso alimentare ricavato dalla lavorazione delle creme di latte vaccino. Durante la lavorazione la crema di latte si separa in una parte solida e una liquida (il latticello). La parte solida viene poi ulteriormente lavorata fino alla produzione dei pani di burro.

GB Butter is the fat obtained from the processing of cow's milk creams. During the processing stage, the milk cream splits in a solid and in a liquid part (buttermilk). Then, the solid part is further processed to obtain pats of butter.