

USTENSILE MALIN

À vos barattes !

De 8 à 10 min pour confectionner soi-même son beurre, c'est possible ! Il suffit de verser la crème entière liquide dans le récipient en verre, puis de tourner la manivelle. Une fois le petit-lait égoutté, il reste à procéder



au moulage du beurre dans une terrine ou un moule en bois ! Dotée d'un mécanisme robuste en Inox, cette baratte est entièrement démontable. D'une capacité de 1,6 l, elle permet d'obtenir de 130 à 180 g de beurre.

Tellier, baratte à beurre, chez Tompress, dim. 11,5 x 11,5 x 40 cm, 60 € env.