

BURRATA IN BICCHIERE



CODE	24899
PAYS ET LIEU D'ORIGINE	Italie, Pouilles
TYPE DE LAIT	De Vache
POIDS	250 g

Burrata IGP en un format de 250 g, produite à Andria

DESCRIPTION	Fromage à pâte filée fourré à la crème de lait et à la mozzarella effilochée à la main, à base de lait de vache pasteurisé originaire du territoire de la Murgie
APPARENCE	La pâte présente une double structure : dehors, elle est brillante, élastique et compacte ; dedans onctueuse
GOÛT	Doux et frais, il fond agréablement en bouche, avec l'arôme caractéristique du lait frais et de la crème avec un coeur onctueux
AFFINAGE	Non prévu
PRODUCTEUR	Caseificio Olanda - Andria (BA) - Pouilles
POURQUOI NOUS L'AVONS CHOISI	La burrata de la Fromagerie Olanda est authentique et témoigne d'un niveau d'artisanat hors pair dans le secteurs : les feuilles de mozzarella qui deviennent le coeur de la burrata, elles sont par exemple encore déchirées à la main !
CURIOSITÉ	La Fromagerie Olanda travaille en moyenne 30 quintaux de lait (par rapport à l'industrie qui en travaille 30 fois plus) provenant exclusivement de trios étables de la Murgie, un haut plateau dans l'arrière-pays des Pouilles particulièrement voué au pâturage et à l'élevage des bovins à lait
CONSEILS D'UTILISATION	Se prête à la préparation de hors-d'oeuvre, salades et entrées, comme les spaghettis aux tomates cerises, olives douces et burrata. Succulente sur une pizza ou pour un dessert original, notamment avec les fraises. Pour une recette facile à proposer même aux enfants, passez la burrata au mixer avec les poivrons pour obtenir une sauce savoureuse !