

STRACCIATELLA ARTIGIANA



CODICE	24830
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Puglia
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	250 g

Cuore morbido e cremoso della burrata

DESCRIZIONE	Latte vaccino raccolto giornalmente da allevamenti dalla Murgia barese e panna
ASPETTO	Si presenta di colore bianco latte, gli sfilacci di mozzarella hanno una bella dimensione e una piacevole consistenza, così come la panna
SAPORE	Fresco, latteo, acidulo, sapido
STAGIONATURA	Non prevista
PRODUTTORE	Artigiana - Putignano (BA)
CURIOSITÀ	La stracciatella è il cuore morbido e cremoso della burrata, fatto di panna fresca e sfilacci di mozzarella stracciati a mano
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Perfetta sulla pizza e nella puccia; deliziosa con un filo di olio extra vergine di oliva per accompagnare antipasti di crudo mare (tartare di tonno o gamberi)

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)

Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.