Data di creazione: 21/05/2025

BURRATA ARTIGIANA AFFUMICATA

CODICE	24832
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Puglia
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	125 g

Burrata affumicata con fumo di legno di faggio, lavorata a mano

DESCRIZIONE	Latte vaccino raccolto giornalmente da allevamenti dalla Murgia barese, con uno strato esterno di pasta filata che contiene pezzi di pasta filata e panna
ASPETTO	Bianco latte all'interno e di colore ambrato all'esterno con i segni della fuscella in cui viene affumicata
SAPORE	Cuore dolce e cremoso di latte, con piacevoli note affumicate che conferiscono un sapore deciso
STAGIONATURA	Non prevista
PRODUTTORE	Artigiana - Putignano (BA)
SELEZIONATO PERCHÈ	Viene adagiata in una piccola fuscella e affumicata con fumo di legno di faggio
CURIOSITÀ	La Burrata del Caseificio Artigiana ha vinto moltissimi premi tra cui il primo premio all'Italian Cheese Award nel 2019 per la propria categoria di riferimento
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottima per mantecare un risotto con i funghi o al naturale con un filo d'olio al tartufo bianco. Da provare in abbinamento al filetto di trota salmonata cotto a vapore

© 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.