

BURRATA ARTIGIANA



CODICE	24833
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Puglia
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	200 g

Burrata da 200 g confezionata in bicchiere

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	Senza ciuffo; l'involucro di pasta filata è molto sottile perché la filatura viene fatta a mano
SAPORE	Fresco, latteo, acidulo, sapido
STAGIONATURA	Non prevista
PRODUTTORE	Artigiana - Putignano (BA)
SELEZIONATO PERCHÈ	La filatura della pasta per formare la parte esterna viene fatta manualmente, in modo da essere sottile; il ripieno, ossia la stracciatella, è formato da sfilacci di mozzarella fatti a mano, con aggiunta di panna
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