

## BURRATA ARTIGIANA IN CIUFFO



<b>CODICE</b>	24835
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Puglia
<b>TIPO DI LATTE</b>	Vaccino
<b>PESO</b>	300 g

Burrata confezionata in ciuffo prodotta con latte della Murgia barese

<b>DESCRIZIONE</b>	Latte vaccino raccolto giornalmente da allevamenti dalla Murgia barese, con uno strato esterno di pasta filata che contiene pezzi di pasta filata e panna
<b>ASPETTO</b>	L'involucro di pasta filata è molto sottile, perchè la filatura viene fatta a mano
<b>SAPORE</b>	Fresco, latteo, acidulo, sapido
<b>STAGIONATURA</b>	Non prevista
<b>PRODUTTORE</b>	Artigiana - Putignano (BA)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	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
<b>CURIOSITÀ</b>	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