

BURRATA ARTIGIANA



CODICE	24836
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Puglia
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	125 g

Burrata da 125 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	L'involucro di pasta filata è molto sottile, perchè 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
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Vi consigliamo di provare l'abbinamento con un vino Langhe DOC Arneis, che donerà al palato un piacevole fine sorso senza sovrastare la delicatezza della mozzarella