Data di creazione: 02/07/2025

STRACCIATELLA DI BUFALA

CODICE	21083
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Toscana
TIPO DI LATTE	Bufalino Crudo
PESO	250 g

Stracciatella di latte di bufala di La Maremmana

DESCRIZIONE	Sfilacci di mozzarella, prodotti con latte crudo di bufale allevate allo stato semi-brado in Maremma, immersi in panna vaccina
ASPETTO	La panna è giustamente liquida con sfilacci di dimensioni irregolari
SAPORE	La dolcezza e la cedevolezza della panna sono in equilibrio con l'irregolarità degli sfilacci che rimandano a note di latte bufalino
STAGIONATURA	Non prevista
PRODUTTORE	La Maremmana - Principina Terra (GR)
SELEZIONATO PERCHÈ	Grazie a Guido Pallini de La Maremmana siamo riusciti a sviluppare insieme il progetto di una stracciatella di latte di bufala: il risultato è una stracciatella piena di personalità, bella da vedere e dal sapore dolce e bilanciato
CURIOSITÀ	Le bufale da cui viene ottenuto il latte per la produzione di queste mozzarelle e burrate vengono allevate allo stato semibrado nell'azienda agricola di proprietà, sulle colline maremmane. L'azienda è un esempio virtuoso di economia circolare, di filiera corta e di sostenibilità in tutti gli ambiti: l'impianto di biogas trasforma i cereali di scarto, i reflui dell'allevamento e gli scarti di lavorazione del caseificio in energia; la coltivazione di cereali è finalizzata all'alimentazione delle bufale; tutto il latte prodotto dalla stalla viene trasformato; il benessere animale è posto al centro, insieme a quello del personale e a quello dell'ambiente
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Può essere utilizzata su focacce, bruschette, pane tostato e pizza in alternativa alla mozzarella; ottima anche per condire una pasta o arricchire una vellutata

© 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.