

BURRATA LA MAREMMANA



CODICE	21084
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Toscana
TIPO DI LATTE	Bufalino Crudo
PESO	125 g

Burrata di latte di bufala della Maremma

DESCRIZIONE	Burrata prodotta con latte crudo ottenuto dalle bufale di proprietà, con un cuore morbido di sfilacci di mozzarella e aggiunta di panna vaccina
ASPETTO	La pasta è bianca e lucida, la panna è giustamente liquida con sfilacci di dimensioni irregolari
SAPORE	Il sapore è dolce e bilanciato, quando si addenta la sfoglia si percepiscono note di yogurt e muschio, tipica caratteristica conferita dal latte
STAGIONATURA	Non prevista
PRODUTTORE	La Maremmana - Principina Terra (GR)
SELEZIONATO PERCHÈ	Stavamo cercando da tempo una burrata di bufala e, grazie a Guido Pallini de La Maremmana, siamo riusciti a sviluppare insieme questo progetto: il risultato è una burrata piena di personalità, bella da vedere e dal sapore dolce e bilanciato. La burrata viene lavorata tutti i giorni di produzione
CURIOSITÀ	Le bufale da cui viene ottenuto il latte per la produzione di questa burrata 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	Grazie al suo gusto delicato è ottima per impreziosire antipasti e primi piatti, irresistibile sulla pizza; da provare in abbinamento a un calice di Sylvaner Alto Adige DOC