



BURRATA LA MAREMMA

**CODICE**

21085

PAESE E LUOGO DI ORIGINE

Italia, Toscana

TIPO DI LATTE

Bufalino Crudo

PESO

1 kg (125 g x 8)

Burrata di latte di bufala della Maremmana in secchiello

DESCRIZIONE

Burrata prodotta con latte crudo ottenuto dalle bufale di proprietà, con un cuore morbido di sfilacci di mozzarella e aggiunta di panna vaccina, in secchiello contenente 8 pezzi da 125 g

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 di bufalino

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

CURIOSITÀ

Le bufale da cui viene ottenuto il latte per la produzione di queste mozzarelle vengono allevate allo stato semibrado nell'azienda agricola di proprietà, sulle colline maremmane. Nella stessa azienda avviene anche la coltivazione di cereali e foraggi per provvedere quasi totalmente all'alimentazione degli animali. Un bell'esempio di filiera corta, dal controllo dell'alimentazione delle bufale alla trasformazione del latte. E con un occhio di riguardo anche alla sostenibilità grazie all'utilizzo di un impianto di energia rinnovabile da biogas che trasforma i reflui dell'allevamento, i cereali di scarto e gli scarti di lavorazione del caseificio in energia

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Molto versatile la possiamo utilizzare negli antipasti, nei primi e secondi piatti