

BURRATA LA MAREMMANA



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