Data di creazione: 28/05/2025

STRACCIATELLA AFFUMICATA

CODICE	24838
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	150 g

Stracciatella affumicata di burrata prodotta in Puglia

DESCRIZIONE	Stracciatella vaccina di burrata affumicata con legno di faggio
ASPETTO	Si presenta di colore bianco, gli sfilacci di mozzarella hanno una bella dimensione e una piacevole consistenza, così come la panna
SAPORE	Ha un sapore dolce e avvolgente, con note di fumo e legna arsa evidenti ma ben bilanciate
STAGIONATURA	Non prevista
PRODUTTORE	Artigiana - Putignano (BA)
CURIOSITÀ	L'affumicatura della stracciatella avviene all'interno di apposite camere di affumicatura, senza apporto di fumo liquido
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ideale accostata alle verdure grigliate o ai salumi leggermente affumicati come lo Speck o il Capocollo di Martina Franca

© 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.