



## STRACCIALETTA DI BUFALA BORGOLUCE



<b>CODICE</b>	21056
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Veneto
<b>TIPO DI LATTE</b>	Bufalino Vaccino Crudo
<b>PESO</b>	1 kg

Formato da chilo di stracciatella di bufala

<b>DESCRIZIONE</b>	Stracciatella di bufala di Borgoluce, prodotta con stracciotti di mozzarella prodotti artigianalmente con il latte crudo delle bufale di proprietà e mescolati con panna vaccina
<b>ASPETTO</b>	Gli sfilacci di mozzarella essendo stracciati a mano hanno spessori e lunghezze diverse e offrono un'esperienza sensoriale interessante non solo dal punto di vista organolettico, ma anche dal punto di vista tattile al palato; la panna vaccina si presenta piuttosto liquida
<b>SAPORE</b>	La panna vaccina è piuttosto liquida, delicata e non troppo invadente; il sapore complessivo è dolcissimo, con piacevoli riporti di yogurt e cocco
<b>STAGIONATURA</b>	Non previsto
<b>PRODUTTORE</b>	Borgoluce - Susegana (TV)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Borgoluce è un'azienda che ha fatto di ecosostenibilità e biodiversità la sua missione: 1.220 ettari di pascoli, boschi, allevamenti, campi coltivati, vigneti, frutteti, canali, mulini, caseifici. Un ambiente intatto, di proprietà della famiglia Collalto dal XII secolo
<b>CURIOSITÀ</b>	Questa stracciatella presenta tutti i crismi della produzione artigianale: il latte utilizzato è esclusivamente quello della mandria di bufale di proprietà e viene trasformato nel caseificio Borgoluce situato a pochi passi dalle sale di mungitura; gli sfilacci di mozzarella sono stracciati a mano
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Cremosa e golosissima, perfetta nei panini per ottenere un effetto gourmet, ottima per farcire crostini e pizze: provala con mortadella, stracciatella e pistacchi