

STRACCIATELLA DI BUFALA BORGOLUCE



| | |
|---------------------------------|------------------------|
| CODICE | 21056 |
| PAESE E LUOGO DI ORIGINE | Italia, Veneto |
| TIPO DI LATTE | Bufalino Vaccino Crudo |
| PESO | 1 kg |

Formato da chilo di stracciatella di bufala

| | |
|---------------------------------|---|
| DESCRIZIONE | Stracciatella di bufala di Borgoluce, prodotta con straccetti di mozzarella prodotti artigianalmente con il latte crudo delle bufale di proprietà e mescolati con panna vaccina |
| ASPETTO | 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 |
| SAPORE | La panna vaccina è piuttosto liquida, delicata e non troppo invadente; il sapore complessivo è dolcissimo, con piacevoli riporti di yogurt e cocco |
| STAGIONATURA | Non previsto |
| PRODUTTORE | Borgoluce - Susegana (TV) |
| SELEZIONATO PERCHÈ | 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 |
| CURIOSITÀ | 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 |
| SUGGERIMENTI DI UTILIZZO | Cremosa e golosissima, perfetta nei panini per ottenere un effetto gourmet, ottima per farcire crostini e pizze: prova con mortadella, stracciatella e pistacchi |