

STRACCIATELLA ARTIGIANA



CODICE	24853
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Puglia
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	250 g

Il cuore morbido e cremoso della burrata di Artigiana

DESCRIZIONE	Stracciatella prodotta con latte vaccino raccolto giornalmente da allevamenti dalla Murgia barese
ASPETTO	Si presenta di colore bianco latte, gli sfilacci di mozzarella hanno una bella dimensione e una piacevole consistenza, così come la panna
SAPORE	Dolce e fresco, con note prevalenti di latte e panna
STAGIONATURA	Non prevista
PRODUTTORE	Artigiana - Putignano (BA)
SELEZIONATO PERCHÈ	Solo latte della Murgia barese, raccolto quotidianamente dalle aziende agricole del territorio con autocisterne di proprietà del Caseificio Artigiana. Un grande livello di servizio, affidabilità e sicurezza alimentare che si sposano con una lavorazione che segue le tecniche tradizionali di filatura, col risultati eccellenti
CURIOSITÀ	Gli sfilacci di mozzarella immersi in panna sono stracciati a mano
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Perfetta sulla pizza e nella puccia; deliziosa con un filo di olio extra vergine di oliva per accompagnare antipasti di crudo di mare, come una tartare di tonno o dei gamberi