

BURRATA AFFUMICATA



| | |
|---------------------------------|----------------|
| CODICE | 24855 |
| PAESE E LUOGO DI ORIGINE | Italia, Puglia |
| TIPO DI LATTE | Vaccino |
| PESO | 125 g |

Burrata affumicata con fumo di legno di faggio, lavorata a mano

| | |
|---------------------------------|---|
| DESCRIZIONE | Burrata pugliese realizzata con latte vaccino raccolto giornalmente da allevamenti dalla Murgia barese, lavorata a mano e affumicata |
| ASPETTO | Bianco latte all'interno e di colore ambrato all'esterno con i segni della fucella in cui viene affumicata |
| SAPORE | Cuore dolce e cremoso di latte, con piacevoli note affumicate che conferiscono un sapore deciso |
| PRODUTTORE | Artigiana - Putignano (BA) |
| SELEZIONATO PERCHÈ | La Burrata del Caseificio Artigiana ha vinto moltissimi premi tra cui il primo premio all'Italian Cheese Award nel 2019 per la propria categoria di riferimento |
| CURIOSITÀ | Viene adagiata in una piccola fucella e affumicata con fumo di legno di faggio |
| SUGGERIMENTI DI UTILIZZO | Ottima per mantecare un risotto con i funghi o al naturale con un filo d'olio al tartufo bianco. Da provare in abbinamento al filetto di trota salmonata cotto a vapore |