

# Burrata



## Provenienza

- Puglia

## Tipo di latte

- Vacca

La Burrata è costituita da un involucro esterno di sottile pasta filata, simile a quella del fiordilatte, riempito di panna mescolata a fermenti lattici e piccoli ritagli (detti "lucini") di mozzarella. Se la stagione lo permette viene ulteriormente avvolta nelle foglie larghe e carnose di un'erba detta vizzo, il cui aroma pungente si trasmette al formaggio.

Disponibili in diversi formati, 125 gr., 250 gr, 1 kg.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** sacca esterna di pasta bianca filata, interno semiliquido di colore candido

**Sapore:** fresco, latteo, con note di panna e di latte leggermente acidificato

**Abbinamenti:** Vini bianchi, birre chiare. Confettura di pomodori rossi. Pane "ciabatta", pasta in bianco

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** vaccino, intero, pastorizzato + panna

**Lavorazione:** artigianale

**Pasta:** filata

**Salatura:** in salamoia

**Stagionatura:** assente

**Produzione:** tutto l'anno



Formaggi per Tradizione

**Grassi:** 60% Mgss

**Peso:** 0,3-0,4 kg

**Dimensioni:** diametro 10-12 cm

**Produttori:** casari di Andria e di Corato