Burrino del Molise



Descrizione

Il **Burrino del Molise**, noto anche con il termine **Manteca**, è una specialità casearia che affonda le sue radici in un'antica ed ingegnosa tecnica di conservazione del burro, tradizionalmente praticata dai pastori delle aree interne del Sud Italia.

Questa preparazione consiste in un cuore di burro fresco, accuratamente sigillato all'interno di un involucro protettivo di pasta filata. Tale metodo, precludendo il contatto con l'aria, non solo garantiva una conservazione prolungata del burro per diverse settimane, ma ne permetteva anche uno sviluppo e un arricchimento del profilo aromatico.

Oggi, il Burrino (o Burriello) e la Manteca (termine di derivazione spagnola che significa 'burro') sono prodotti in numerose regioni dell'Italia meridionale, rappresentando una testimonianza viva di questa tradizione. Il "Burrino del Molise" identifica una delle espressioni territoriali più apprezzate di questa particolare lavorazione.

ACQUISTALO NELLO SHOP >>

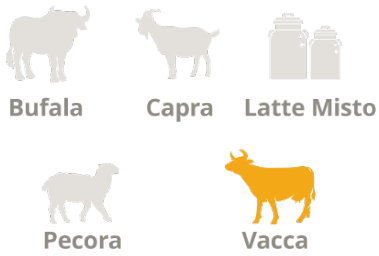
[guffanti_pdf_button] GUARDA IL VIDEO

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

Sacca esterna di pasta filata bianca o paglierina, interno di burro

Sapore

Burroso, trasmesso anche al formaggio che ricopre il burro

Abbinamenti

Vini bianchi, birre chiare. Confettura di pomodori rossi. “Ciabatta”, bruschetta e pasta in bianco

Specifiche tecniche

- **Latte:** crudo + burro, intero, vaccino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** filata
- **Salatura:** salamoia
- **Stagionatura:** facoltativa
- **Produzione:** tutto l’anno
- **Grassi:** 60-70% MGSS
- **Peso:** 5 kg
- **Dimensioni:** diametro 10-12 cm
- **Produttori:** casari del Molise e della Puglia
- **Codice Forma:** 1113340
- **Codice tagliato:** n.d.