



Allevatore di Formaggi

Burrata



Descrizione

La **Burrata** è un rinomato formaggio fresco italiano, particolarmente apprezzato per la sua doppia consistenza. Si presenta come un involucro esterno di morbida pasta filata, simile a quella della mozzarella fiordilatte, che racchiude al suo interno un cuore cremoso. Questa farcia è composta da panna fresca amalgamata con fermenti lattici e sfilacci della stessa pasta filata, noti anche come "lucini" (che insieme alla panna costituiscono la cosiddetta stracciatella).

Secondo la tradizione e la disponibilità stagionale, la Burrata può essere ulteriormente avvolta in foglie verdi, come quelle di asfodelo (talvolta indicate localmente come "vizzo"). Questo non solo ne preserva l'umidità e la freschezza, ma può anche conferire al prodotto una lieve e caratteristica nota aromatica pungente.

Caratteristiche

Regione



Puglia

Origine Latte



Bufala



Capra



Latte Misto



Pecora



Vacca

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

Specifiche tecniche

- **Latte:** intero, pastorizzato + panna, vaccino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** filata
- **Salatura:** salamoia
- **Stagionatura:** assente
- **Produzione:** tutto l'anno
- **Grassi:** 60% Mgss
- **Peso:** 3-0, 4 kg
- **Diametro:** diametro 10-12 cm
- **Produttori:** casari di Andria e di Corato
- **Codice Forma:** 0902570 - 0902578 - altri codici
- **Codice tagliato:** n.d.