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).

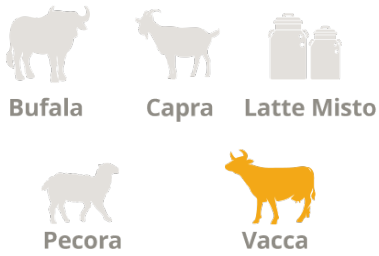
Secondo la tradizione e la disponibilità stagionale, la Burrata può essere ulteriormente avvolta in foglie verdi, come quelle di asfodelo (talvolta indicate localmente come "vizzo"). Questo non solo ne preserva l'umidità e la freschezza, ma può anche conferire al prodotto una lieve e caratteristica nota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

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



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.