Stracciatella



Descrizione

La stracciatella è costituita da un sapiente incontro di panna mescolata e piccoli ritagli (detti “lucini”) di mozzarella. Questo straordinario prodotto tipico di alcune regioni del Sud Italia (in particolare Molise, Puglia e Basilicata) è uno dei derivati dal latte oggi lavorato secondo un metodo artigianale che garantisce al prodotto unicità ed una qualità elevatissima. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

pasta bianca filata con aggiunta di panna di colore bianco candido

Sapore

fresco, lattico, 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:** in pasta
- **Stagionatura:** assente
- **Produzione:** tutto l’anno
- **Grassi:** 60% Mgss
- **Peso:** 250 gr - 1 kg
- **Diametro:** variabile secondo la tipologia
- **Produttori:** casari di Andria e di Corato
- **Codice Forma:** 0902559 (1 kg) – 0902562 (250 gr)