



Burrata

La Burrata est un fromage exceptionnel qu'il est préférable de consommer rapidement après l'achat afin d'en profiter au maximum.

La Burrata est un fromage à pâte filée qui est rempli de Stracciatella, un mélange de crème fraîche et de copeaux de mozzarella fraîche.

Les premières Burrata sont apparues au 20e siècle dans la ville de Andria.

Il faut de préférence consommer toute la Burrata une fois qu'elle est ouverte. L'emballage des Burrata se présente sous plusieurs formes : pot de plastique, sachet de plastique décoré avec une feuille synthétique ou enveloppé de feuilles d'une plante locale appelée « vizzo ».



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Fraîche
Intensité	Doux
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	Italie
Région	Les Pouilles
Détails	N/A
Producteur	N/A
M.G.	N/A%
Affinage minimum	1 semaine(s)
Famille	Pâte fraîche
Mode de fabrication	Variable
Particularités	Importation privée par avion

Aspect

Texture légèrement élastique, blanc porcelaine en forme de globe avec une croûte extrêmement mince et une superficie brillante et luisante. À la coupe, de la crème s'écoule du fromage et l'intérieur est moelleux.

Goût

Doux. Arôme de crème fraîche.

ACCORDS

Vin blanc



Délicat et léger
Soave

Vin rouge



Fruité et léger
Bardolino, Valpolicella

Bière



Blanche Douce

Autres accords

Champagne, Mousseux

PRODUITS SIMILAIRES

» Mozzarella di bufala Campana, A.O.P.