



Burratina aux truffes

Pour ne pas perdre la délicatesse de la truffe, la burratina aux truffes doit être consommée telle quelle ou avec quelques éléments bien choisis.

La burrata est une feuille de pâte filée farcie d'un mélange de crème et de mozzarella fraîche (nommé Straciatella). Les petits baluchons sont faits à la main: la feuille est étirée puis refermée pour former un baluchon. Dans ce cas, on y ajoute de petits morceaux de truffes d'été.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Fraîche et filée
Intensité	Doux
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	Italie
Région	Les Pouilles
Détails	N/A
Producteur	Murgella
M.G.	19%
Affinage minimum	N/A
Famille	Pâte fraîche
Mode de fabrication	Artisanal
Particularités	Autres
Aspect	Deux boules de 100 g dans un emballage. Odeur de lait frais, texture riche et crémeuse
Goût	Goût de lait frais, de crème, saveur délicate de truffes.

ACCORDS

Vin blanc



Blanc léger de l'Italie ou d'un autre pays

Bière



Blanche Douce
Blanche, Blonde

Autres accords

Champagne, vin mousseux

PRODUITS SIMILAIRES

- » Burrata
- » Burratina fumée