

BURRATA AFFUMICATA



BURRATA AFFUMICATA

Llet pasteuritzada de vaca.

De Puglia, Itàlia. Pasta filada, 100% fumada i molt cremosa. Ha estat proclamada millor burrata d'Itàlia, natural i elaborada a mà una per una. Sense nata industrial afegida. És un saquet fi de mozzarella de vaca farcit de stracciatella (mozzarella esfilagarsada amb crema de llet). La clàssica burratina es fuma amb fusta ecològica de faig.

Podeu trobar propostes de receptes al [nostre canal de You Tube](#).

Format: 2 porcions de 250 gr total.

Codi: 368