SABOR Y CARÁCTER
FROMAGER AFFINEUR

CHEESE CLUB | EXPERIENCIAS | TIENDA DE QUESOS

Burrata

Pasta: Fresco
Leche: Vaca
Origen: Italia
Intensidad:

Originaria de Italia y más precisamente de Puglia, la Burrata es un queso hilado muy cremoso.
Está elaborado con leche de vaca. Una vez que la leche se ha transformado en cuajada, esta pasa a la etapa de hilatura. La masa obtenida sirve como un bolsillo que contiene una mezcla de mozzarella y crème fraîche.

La Burrata se presenta en forma de bolsillo de unos diez centímetros de diámetro, anudado en la parte superior para encerrar la mezcla de nata y mozzarella. De color blanco, la Burrata tiene una textura muy cremosa por dentro y más firme por fuera.

La Burrata no requiere ninguna preparación especial. Es recomendable sacarlo media hora antes de la degustación. Puedes consumirlo solo o con palitos de pan para aprovechar al máximo su corazón derretido.

RECOMENDACIÓN DE MARIDAJE

Se puede acompañar con jamón, hierbas y tomates. Puedes hacer una pizza de testarossa rociando con aceite de oliva.

Se recomienda degustar con un vino tinto.

55 6272 3088 / 3075 saborycaracter.com