



Burrata des Pouilles



Origine et processus de fabrication

La **Burrata** est née dans la province de Bari, en Italie, pendant les premières décennies des années 1900. Elle est aujourd'hui considérée comme l'une des spécialités les plus emblématiques de la région des Pouilles.

La **Burrata** est un fromage à pâte filée, au lait de bufflonne ou de vache, souvent assimilé à la Mozzarella, mais sa consistance est plus douce et crémeuse et ses saveurs bien différentes.

Ce fromage est travaillé à la main, en façonnant tout d'abord une poche de pâte filée qui sera remplie par la suite avec de la Stracciatella. Elle se présente comme une sphère à la surface lisse et à la couleur blanche brillante.

Conseils de dégustation

La meilleure façon de déguster la saveur délicate et crémeuse de la **Burrata** est de la manger nature, avec juste un filet d'huile d'olive vierge et quelques feuilles de basilic.

La **Burrata** est aujourd'hui un incontournable et sublime un simple plat de pâtes, une pizza, des bruschettas, un risotto...

Avantages clés

- Apprécié pour sa texture
- Produit tendance
- Peut-être congelé

→
Rendez-vous
sur notre
page recettes



Nos produits

Code 158100 NOUVEAU

Burrata 100g

Code 136400

Burrata 200g

Code 136399

Burrata 120g

Code 136405 NOUVEAU

Burrata 50g x 4

Code 136408

Burrata fumée 100g x 2

Code 136100

Burrata à la truffe 100g

Code 136112



Burrata di Andria IGP 120g

Code 125126

Burrata di bufala 125g

Caractéristiques

- Italie
- Lait de vache ou lait de bufflonne
- En saumure