

# Burrata al blu De' Magi

[demagi.it/catalogo/selezione/freschi-di-latte/burrata-al-gorgonzola-de-magi/](http://demagi.it/catalogo/selezione/freschi-di-latte/burrata-al-gorgonzola-de-magi/)



Questa burrata è di nuova creazione, una variante alla classica burrata, per offrire ai nostri clienti sempre qualcosa di nuovo e di buono, per poter stupire sempre il consumatore.

La burrata è un formaggio fresco a pasta filata, simile alla mozzarella ma dalla consistenza molto più morbida e filamentosa, prodotto nella Murgia in particolare a Corato (BA) suo luogo di invenzione ed in varie zone della Puglia.

Si presenta come una sfera di diametro compreso tra i 7 e i 10 centimetri, con una superficie liscia di colore bianco lucente; il suo sapore è dolce e burroso, in questo caso con il Gorgonzola DOP piccante tagliato a cubetti all'interno, insieme alla farcitura di stracciatella.

Questa burrata è lavorata artigianalmente, cioè interamente prodotta a mano.

## Guarda il video:



**Ingredienti:** LATTE di mucca, PANNA, sale, caglio e Gorgonzola (3%).

**Pezzatura:** gr 350 circa

**Confezionamento:** busta per alimenti, con foglie verdi di decorazione all'esterno.

**Durata del prodotto confezionato:** 9 giorni

**ALLERGENI:** LATTE e proteine del LATTE.

### **Caratteristiche del prodotto:**

**Forma:** tipica forma di pera o fagottino, legato nella parte superiore per non far uscire la farcitura;

**Aspetto esterno:** formaggio dal caratteristico colore bianco porcellanato, con la pelle abbastanza lucida;

**Aspetto interno:** una volta spaccata la burrata, ne fuoriesce un liquido bianco panna ed i filacci di pasta filata con una presenza di cubetti di formaggio erborinato di colore paglierino scarico e muffe blu-verdi, dovuto proprio alla presenza del gorgonzola naturale;

**Odore:** al naso si avverte del burro ed un sentore lattico molto pronunciato, assieme al caratteristico odore di fungo;

**Sapore:** è equilibrato, salato e leggermente piccante, con la pasta molto untuosa e grassa, in bocca si riscontra un intenso sapore del gorgonzola, che però viene leggermente armonizzato dalla dolcezza della panna e della stracciatella;

**Disponibilità:** tutto l'anno, ma previa ordinazione.

**Abbinamenti gastronomici:** novità da provare, si presta in modo eccellente con un'infinità di possibilità di abbinamenti, sia a crudo che nella preparazione di primi piatti caldi.

**Abbinamenti enologici:** meglio se abbinato a vini del suo territorio di produzione, come il Primitivo di Manduria oppure il Moscato di Trani.

### **VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 gr di prodotto:**

- Valore energetico kcal 240
- Valore energetico KJ 1003
- Proteine gr 14,4
- Carboidrati gr 0,8  
di cui zuccheri gr 0,8
- Grassi gr 17  
di cui acidi grassi saturi gr 12
- Sale gr 0,33

### **Prodotti Correlati**

---

- Freschi di latte



### **Burratine da 125gr De' Magi**

[Read more](#)

- Freschi di latte



### **Stracchino Nostrano De' Magi**

[Read more](#)

- Freschi di latte



### **Giuncata Pugliese De' Magi**

[Read more](#)

- Freschi di latte



### **Mignolina ricottina di pecora**

[Read more](#)