

Burrata al tartufo De' Magi

demagi.it/catalogo/selezione/freschi-di-latte/burrata-al-tartufo-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 tartufo grattugiato 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 Tartufo (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 puntinatura nera, dovuta proprio alla presenza di tartufo nero grattugiato;

Odore: al naso si avverte del burro ed un sentore lattico molto pronunciato, assieme al caratteristico aroma del tubero;

Sapore: è equilibrato, salato ma dolce con la pasta molto untuosa e grassa, in bocca si riscontra un delicato sapore di tartufo, che però viene mitigato 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



Mozzarella Fior di Latte

[Read more](#)

- Freschi di latte



Nodini alla panna De' Magi

[Read more](#)

- Freschi di latte



Affiorata di pecora (Ricotta)

[Read more](#)

- Freschi di latte



Stracchino Nostrano De' Magi

[Read more](#)