

Casa Azzurra Burrata di bufala 200 g

Tyktflytende ferskost- og fløteblanding innkapslet i en «pose» av mozzarellaost. Laget av pasteurisert bøffelmelk.

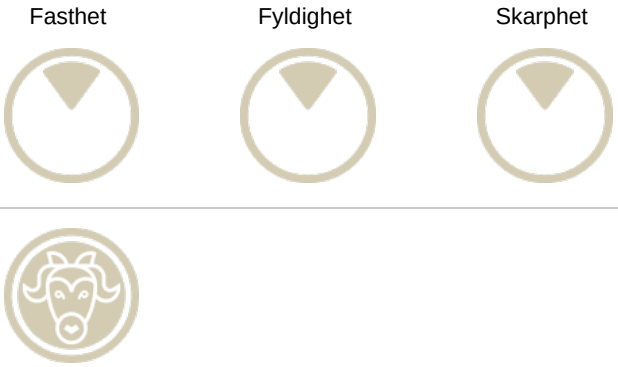
Granarolo er en italiensk matvareprodusent, kjent for sine meieriprodukter. Selskapet ble grunnlagt i 1957 i Bologna og har siden vokst til å bli en av de største produsentene av melk, ost og andre meieriprodukter i Italia. Granarolo driver både med produksjon og distribusjon av meieriprodukter, inkludert melk, yoghurt, smør, fløte, samt ulike typer oster som mozzarella og ricotta. Granarolo har som mål å sikre høy kvalitet på meieriprodukter, samtidig som de støtter lokale bønder og ivaretar bærekraft i produksjonen, og jobber med sporbarhet, dyrevelferd og tiltak for å redusere miljøpåvirkningen i sin leverandørkjede. Gårdene i Granlatte-kooperativet er omfattet av en CSQA-sertifisering for dyrevelferd, og selskapet gjennomfører programmer knyttet til blant annet energi, vannforvaltning og sirkulær ressursbruk på gårdsnivå. Med en lidenskap for kvalitet, autentisk italiensk håndverk og omtanke for miljøet, har Granrolo etablert seg som en pålitelig og respektert aktør i meieribransjen. Deres produkter er kjent for sin eksepsjonelle smak, høy kvalitet og for å levere en genuin smaksopplevelse fra Italia.

Produktnummer	907151
EPD-nummer	4932125
Antall i kartong	6

4932125

Burrata kan brukes til forrett, smårett eller som kveldskos. Server den gjerne sammen med litt ruccolasalat og godt brød. Tilbehør som solmodne tomater, vårløk og basilikum vil også passe godt til. Vi anbefaler å sprinkle raust over med en god olivenolje og gjerne også litt balsamicoeddik.

Denne osten har en veldig mild smak og en elastisk konsistens. Fyllet inni er kraftig på grunn av all fløten, men smaken er utpreget mild og lett syrlig. Fargen på både «skallet» og fyllet er elfenbenshvitt.



Oluf Lorentzen