



## Burrata di bufala 200 g

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

Burrata ble utviklet på 1920-tallet, og betyr "smak av smør". Den lages av filataost, som er en egen gruppe ferskost der ostemassen blir varmet opp, stukket og knadd. Små biter av ostemassen blir formet til en sekk og fylt med «stracciatella» som består av håndrevet mozzarella blandet med fløte. «Ostesekken» blir knytt igjen og varsomt pakket ned i bokser.

**Produktnummer**

907151

**EPD-nummer**

4932125

**Antall i kartong**

6



\* 4 9 3 2 1 2 5 \*

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.

Fasthet



Fylldighet



Skarphet

