



(S) LS Burrata al tartufo 2 x 125 g

Burrata med sort trøffel. Laget på pasteurisert kumelk.

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

907146

Antall i kartong

12

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.

Fyllet inni osten er kraftig på grunn av all fløten, men smaken er utpreget mild og lett syrlig, med smak og aroma av sorte trøfler. Fargen på både «skallet» og fyllet er elfenbenshvitt.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

