



## LS Burrata mini 4 x 50 g

Burrata er en fersk, kremet ost laget av pasteurisert kumelk, som skjuler et hjerte av straciatella. Den ligner på mozzarella, men har en mykere konsistens. Denne osten har ofte kort holdbarhet.

Latteria Sorrentinas historie startet i 1880. Familien Amodio åpnet meieriet og startet produksjonen av fiordilatte, som de selv omtaler som tidenes mest populære meieriprodukt. Latteria Sorrentinas Fior di Latte er et resultat av fem generasjoners melkeproduksjon. Oppskriften er den samme som den alltid har vært. Fabrikkene er lokalisert i Vesuvius Nasjonalpark i Campania i Sør-Italia.

**Produktnummer** 907142  
**Antall i kartong** 12

Disse små kulene med burrata kan brukes til forrett eller smårett. 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.

Dette er en vare med veldig kort holdbarhet, og det kan ikke garanteres med enn 2 dager gjenværende holdbarhet ved levering.

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 og smøraktig. Fargen på både «skallet» og fyllet er elfenbenshvitt.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

