

(Utgått) Murgella Burrata 200 g

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

Caseificio Palazzo holder til i Putignano som ligger i Bariprovinsen syd i Italia. Burrata oppsto i dette distriktet tidlig på 1900-tallet, og er en relativ ny ost i forhold til den mer kjente mozzarellaen. Produksjonen er derimot helt spesiell og gjøres for hånd. Burrata 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 knyttet igjen og varsomt pakket ned i bokser.

Produktnummer	907144
EPD-nummer	6968911
Antall i kartong	6

* 6 9 6 8 9 1 1 *

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, krydre med salt og pepper, 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