Mozzarella 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. Et godt omdømme, stolthet over tradisjoner og kvalitet kjennetegner denne produsenten. Burrata oppsto i dette distriktet tidlig 1900-tallet og er i forhold til den mer kjente mozzarellaen en relativ ny ost. 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 knytt igjen og varsomt pakket ned i bokser.

Produktnummer	907149
EPD-nummer	5794110
Antall i kartong	6

* 5 7 9 4 1 1 0 *

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