

# Formatgeria Simó<sup>3</sup>

*Formatgeria Simó<sup>3</sup>*

## Burrata

5,67 €



El queso Burrata es un producto típico de la región de Apulia (Italia). La maduración de este queso es de entre 7 y 21 días. Para su elaboración se utiliza leche pasteurizada de búfala. Su sabor es suave. La leche de búfala es más rica en proteínas, su color tan blanco es debido que no contiene pigmentos de caroteno en su composición. En Italia uno de los requisitos para poderlos llamar burrata o mozzarella es que la leche sea de búfalos de agua, exportados de Asia en el año 1400. Su textura es muy cremosa y suave. El nombre de Burrata viene de "burro", que quiere decir mantequilla, y burrata quiere decir mantecoso.

<b>Países:</b>	Italia
<b>Región/Autonomía:</b>	Apulia
<b>Zona:</b>	-
<b>Tipo de leche:</b>	búfala
<b>Maduración:</b>	entre 7 y 21 días
<b>Tipo de pasta:</b>	-
<b>Pasteurización:</b>	Pasteurizada
<b>Tipo de sabor:</b>	suave
<b>Materia Grasa:</b>	graso
<b>Presentación Típica:</b>	bolas de 125 a 250 g en forma de sacos

[Información](#)