

Formatgeria Simó³

Formatgeria Simó³

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.

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

[Información](#)