



B U R R A T A

Die Liebhaber der Käsesorten aus dem Süden dürfen sich das kleine Meisterwerk aus Apulien nicht entgehen lassen, dessen Eigenheit in der Tatsache besteht, dass dieser Käse keine Kruste aber ein butterweiches Herz hat.

Daher ist es kein Zufall, dass er sich Burrata nennt (ital. „burro“=Butter).

Burrata ist eine Sonderform des Mozzarella, wird immer aus Kuhmilch hergestellt und hat 44 % Fett i. d. Tr. In seinem Inneren befindet sich eine dickflüssige Frischkäsecreme bestehend aus Sahne und nicht behandelten Mozzarellasträngen. Am Besten schmeckt er schlicht mit italienischem Brot.



Geschmack: süßlich mild
Herkunft: Süditalien - Apulien
Info: mit einem Butterstück im Kern