

BURRATA ALPINA



Una lavorazione artigianale e delicata, fatta interamente a mano, che conserva tutti profumi e i sapori del latte fresco e che ne trasferisce in una candida sfera tutti i principi nutrienti. Al naso si percepisce il profumo di fieno e di burro fresco, sul palato senti il suo gusto pieno e sapido del latte ricco appena munto. Chiudi gli occhi e, in un attimo, i suoi

sentori vegetali e animali ti porteranno fino alla nostra: una stalla costruita in legno e sasso completamente pulita, accogliente e pensata per ospitare animali felici.

SCHEDA TECNICA

- **Caratteristiche:** la Burrata Alpina è una specialità casearia a pasta filata ottenuta da latte intero di vacche di razza bruna.
- **Ingredienti:** LATTE bovino intero pastorizzato, acqua, panna, caglio e sale.
- **Salatura:** in pasta, durante il procedimento di filatura
- **Maturazione:** 24 ore circa
- **Forma:** ovuli tondeggianti di diverse dimensioni, grandi e bocconcini.
- **Peso medio:** 50- 80-150 gr circa
- **Periodo di produzione:** tutto l'anno
- **Modalità di conservazione:** in liquido di governo (cioè l'acqua della filatura), ad una temperatura di circa 4 C°.
- **Confezionamento:** in sacchetti plastificati con il liquido di governo.



Revisione: 1

Data: 14/05/2021

Valori nutrizionali

Valori medi		per 100 gr
Valore energetico	kJ	1657
	Kcal	396
Grassi	g	34,9
di cui saturi	g	20,8
Carboidrati	g	5,7
di cui zuccheri	g	4,0
Proteine	g	15,0
Sale	g	0,6

Paese di mungitura: Italia

Paese di confezionamento: Italia

Paese di trasformazione: Italia