



Stracciatella De' Magi

Per ottenere la stracciatella, dopo averne filata la pasta della mozzarella, viene fatta una lingua o sfoglia che poi verrà stracciata manualmente, da questo ne deriva appunto il nome di stracciatella.

Questi sfilacci vengono poi leggermente tagliati ed a questo punto si aggiunge al panna fresca che ne darà la tipica consistenza.

E' un prodotto che in pochi conoscono, in realtà è una sotto lavorazione del formaggio a pasta filata di latte vaccino, per meglio spiegarci è comunque ciò che viene inserito all'interno della Burrata.

Disponibile anche in vaschetta da 250 gr Cod. 15031 (10 vaschette per confezione)

[video_lightbox_youtube video_id="CMYVn0FU6n4&rel=0? width="1080? height="608? anchor="https://www.demagi.it/dm-content/themes/demagi/images/btn_watch_video_it.png"]

Ingredienti: LATTE vaccino, PANNA, sale, caglio.

Pezatura: gr 1000 circa (ma disponibile anche da 250 gr)

Confezionamento: vaschetta termosaldata

Durata del prodotto confezionato: 9 giorni

ALLERGENI: LATTE e proteine del LATTE.

Caratteristiche del prodotto:

Forma: non ce l'ha perché trattasi di prodotti semi liquido e sfuso

Aspetto esterno: non definito, ma appare di colore bianco panna

Aspetto interno: è il medesimo di quello esterno, non essendoci ne crosta né diversità di colore dall'esterno verso l'interno

Odore: si avverte del burro ed un sentore lattico molto pronunciato, un aroma delicato e dolce, con fresche note di latte;

Sapore: è equilibrato, salato ma dolce con la pasta molto untuosa e grassa, lascia in bocca un gusto di panna fresca.

Disponibilità: tutto l'anno, ma previa ordinazione.

Abbinamenti gastronomici: Ottima da provare con del tartufo fresco tagliato a scaglie, con l'avocado, con pomodoro ed olio extravergine, con prosciutto salato o altri insaccati, ma si presta in modo eccellente con un infinita possibilità di abbinamenti, sia a crudo che nella preparazione di primi piatti caldi.

Abbinamenti enologici: meglio se abbinato a vini del suo territorio di produzione, come il Locorotondo spumante o l'Aleatico di Puglia Liquoroso.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 gr di prodotto:

- Valore energetico kcal 238
- Valore energetico KJ 994
- Proteine gr 11,8
- Carboidrati gr 1,0
di cui zuccheri gr 1,0
- Grassi gr 20,2
di cui acidi grassi saturi gr 14,25
- Sale gr 0,33

Codice prodotto 15003 **Unità di misura** Kilo **Tipo di confezione** In vaschetta termosaldata **Peso per confezione** 1000 grammi **Confezioni per collo** 2 pezzi **Modalità di conservazione** In frigorifero da 0°C a +4°C **Mezzo di trasporto** Refrigerato da 0°C a +4°C **Durata del prodotto a confezione sigillata** 9 giorni **Ordine minimo** 1 collo