PEYNIR VE SÜT ÜRÜNLERI · TAZE PEYNIRLER

Burrata Pugliese

Burrata

SOĞUK ZİNCİR İMZA ÜRÜN

Puglia'nın geleneksel taze peynirlerinden Burrata Pugliese; pasta filata tekniğiyle hazırlanan mozzarella benzeri dış katmanı ve krema ile liflendirilmiş peynir parçalarından oluşan yumuşak iç dolgusu sayesinde yoğun süt aroması, akışkan doku ve zengin bir ağız hissi sunar.

Teknik Künye

Ürün Kodu	**BURR-125**
Menşe Ülke	**İtalya**
Bölge	**Puglia**
Net Miktar	**125 g**
Satış Birimi	**adet**
Ambalaj	**Salamura poşet**
Koli İçi	**12 adet / koli**
Min. Sipariş	**1 koli**
Raf Ömrü	**90 gün**
GTİP	**0406.10**
Durum	**Stokta**

SAKLAMA KOŞULU

+2°C / +4°C arasında saklayınız; açıldıktan sonra 24 saat içinde tüketiniz.

ÜRÜN BİLGİSİ

Burrata Pugliese, Güney İtalya'nın Puglia bölgesiyle özdeşleşmiş geleneksel bir taze inek sütü peyniridir. Pasta filata tekniğiyle hazırlanan elastik dış peynir katmanının içine, krema ve ince lifler halinde ayrılmış peynir parçalarından oluşan stracciatella dolgusu yerleştirilir. Ortaya dışı düzgün ve elastik, içi ise son derece yumuşak, kremamsı ve akışkan karakterli bir peynir çıkar. Kesildiğinde merkezindeki krema ve peynir lifleri dışarı doğru yayılır. Aromatik profilde taze süt, krema ve tereyağını çağrıştıran yumuşak notalar öne çıkar. Belirgin fakat agresif olmayan süt aroması, yüksek nem oranı ve zengin ağız hissi Burrata'yı klasik mozzarella çeşitlerinden ayıran temel özellikler arasındadır. Profesyonel mutfakta domates, fesleğen ve natürel sızma zeytinyağıyla sade başlangıçlardan pizza ve focaccia servislerine; makarna, risotto, közlenmiş sebze, salata ve şarküteri tabaklarına kadar geniş bir kullanım alanına sahiptir. Burrata genellikle pişirmenin sonunda veya servis sırasında eklenerek iç dolgusunun kremamsı yapısı korunur. Burrata Pugliese, Puglia'nın süt ürünleri geleneğini temsil eden yüksek gastronomik değere sahip bir taze peynir stilidir. "Burrata di Andria IGP" adı ise yalnızca Avrupa Birliği tarafından korunan coğrafi işaret şartnamesine uygun olarak Puglia'da üretilen ve paketlenen ürünler için kullanılabilir. Bu nedenle spesifik ürün IGP sertifikalı değilse genel "Burrata Pugliese" tanımı ile "Burrata di Andria IGP" birbirinin yerine kullanılmamalıdır.

MUTFAKTA KULLANIM

Burrata Pugliese'nin profesyonel mutfaktaki en güçlü kullanım biçimi, kremalı merkezinin ve taze süt aromasının ön planda tutulduğu sade servislerdir.

Domates, fesleğen, natürel sızma zeytinyağı ve taze çekilmiş karabiberle servis edildiğinde klasik Akdeniz malzemeleriyle son derece dengeli bir başlangıç oluşturur. Caprese tarzı tabaklarda klasik mozzarella yerine daha kremalı ve zengin bir alternatif olarak kullanılabilir.

Pizza ve focaccia üzerinde Burrata'nın tamamını uzun süre pişirmek yerine ürün genellikle fırından çıktıktan sonra eklenir. Böylece dış katman hafifçe ısınırken merkezdeki stracciatella dolgusunun kremamsı ve akışkan yapısı korunur.

Domates bazlı makarnalarda, pesto ile hazırlanan reçetelerde ve sebze bazlı soslarda servis sırasında tabağın merkezine yerleştirilebilir. Kesildiğinde yayılan iç dolgusu sosla birleşerek ayrıca ağır bir krema sosu hazırlamadan yemeğe zenginlik kazandırır.

Risotto üzerinde pişirme tamamlandıktan sonra küçük porsiyon halinde kullanılabilir. Özellikle domates, kabak, bezelye, kuşkonmaz ve mantar gibi sebze bazlı risottolarla uyumludur.

Közlenmiş patlıcan, kabak, biber ve domates gibi sebzelerle; roka ve taze otlarla hazırlanan salatalarda kullanılabilir.

Prosciutto Crudo, Bresaola ve benzeri şarküteri ürünleriyle birlikte antipasti tabaklarında servis edildiğinde kremalı peynir yapısı şarküteri ürünlerinin tuzlu ve yoğun karakterini dengeler.

İncir, şeftali, nektarin ve üzüm gibi meyvelerle çağdaş restoran tabaklarında değerlendirilebilir. Natürel sızma zeytinyağı, pesto, fesleğen ve çeşitli taze otlar doğal eşlikçileridir.

Burrata yüksek nemli ve son derece taze bir peynir olduğundan uzun süreli yüksek sıcaklık uygulamalarından ziyade servis sonrasında veya pişirmenin son aşamasında kullanılması genellikle daha uygundur.

Ürünün yenilmeyen sert bir kabuğu bulunmaz; dış pasta filata katmanı peynirin yenilebilir bölümüdür.

Bu ürün için teklif ve numune

Satış hattı: 05415100022
E-posta: can@ithaly.net
Ürün sayfası: www.ithaly.com.tr/urun.php?slug=burrata-pugliese

Bu künye 18.11.2026 tarihli katalog verisinden otomatik üretilmiştir. Fiyatlandırma işletme türü, sipariş hacmi ve sevkiyat sıklığına göre yapılır.