PEYNIR VE SÜT ÜRÜNLERI · TAZE PEYNIRLER

Stracciatella di Burrata İtalyan Taze Peyniri

Stracciatella

SOĞUK ZİNCİR

Stracciatella di Burrata; ince lifler halinde ayrılmış pasta filata peynirinin krema ile buluşmasıyla hazırlanan, yoğun süt aromalı, yumuşak ve akışkan dokulu geleneksel İtalyan taze peynir ürünüdür.

Teknik Künye

Ürün Kodu	**STRAC-200**
Menşe Ülke	**İtalya**
Bölge	**Puglia**
Net Miktar	**200 g**
Satış Birimi	**adet**
Ambalaj	**Plastik kova**
Koli İçi	**6 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

Stracciatella di Burrata, burratanın karakteristik iç dolgusunu oluşturan, ince lifler halinde ayrılmış pasta filata peynirinin krema ile birleştirilmesiyle hazırlanan geleneksel bir İtalyan taze peynir ürünüdür. “Stracciatella” adı, İtalyanca parçalamak veya liflere ayırmak anlamındaki “stracciare” fiilinden gelir ve ürünün karakteristik düzensiz peynir liflerine gönderme yapar. Yapısı son derece yumuşak, nemli ve kremamsıdır. Pasta filata liflerinin hafif elastik dokusu ile kremanın akışkan ve dolgun yapısı aynı üründe birleşir. Aromatik profilde taze süt, krema ve tereyağını çağrıştıran narin ancak zengin notalar öne çıkar. Burratanın dış pasta filata kabuğu bulunmadığı için kremalı iç yapısı doğrudan servise hazırdır. Profesyonel mutfakta pizza, focaccia, makarna ve risotto üzerinde servis sonunda kullanılabilir; crostini, bruschetta, salata ve antipasti tabaklarına doğrudan eklenebilir. Domates, fesleğen, natürel sızma zeytinyağı, prosciutto, közlenmiş sebzeler ve mevsim meyveleriyle uyumludur. Uzun süre pişirmek yerine son dokunuş olarak kullanılması taze süt aromasını ve kremamsı yapısını daha iyi korur. Stracciatella di Burrata, özellikle İtalyan restoranları, pizzacılar, oteller, fine dining mutfakları ve premium şarküteriler için yüksek gastronomik esnekliğe sahip bir taze peynir ürünüdür. “Stracciatella di Burrata” adı tek başına DOP veya IGP statüsü ifade etmez; ancak Stracciatella, Burrata di Andria IGP’nin resmi ürün tanımında burratanın krema ile karıştırılmış pasta filata liflerinden oluşan iç dolgusu olarak açıkça tanımlanır.

MUTFAKTA KULLANIM

Stracciatella di Burrata, profesyonel mutfakta özellikle son dokunuş ürünü olarak son derece kullanışlıdır.

Pizza üzerinde fırından çıktıktan sonra porsiyonlanarak kullanılabilir. Özellikle domates, mortadella, prosciutto crudo, pesto, fesleğen, közlenmiş sebzeler ve trüf gibi malzemelerle güçlü kombinasyonlar oluşturur.

Focaccia, bruschetta ve crostini üzerinde doğrudan kullanılabilir. Taze veya közlenmiş domates, natürel sızma zeytinyağı ve fesleğen gibi sade eşlikçiler ürünün sütlü karakterini öne çıkarır.

Tagliolini, spaghetti, paccheri, orecchiette ve benzeri makarnalarda servis sonunda kullanıldığında sıcak makarnayla hafifçe birleşerek doğal, kremamsı bir sos etkisi yaratır.

Domates bazlı makarnalarda asiditeyi yumuşatırken pesto ve sebze bazlı soslarda yağlı ve sütlü bir denge sağlar.

Risotto üzerinde pişirme tamamlandıktan sonra küçük porsiyonlarla kullanılabilir. Domates, kabak, kuşkonmaz, mantar ve bezelye gibi sebze bazlı risottolarla özellikle uyumludur.

Salatalarda domates, roka, fesleğen, şeftali, incir ve benzeri taze malzemelerle kullanılabilir.

Prosciutto Crudo, Bresaola, Mortadella ve diğer ince dilimlenmiş İtalyan şarküteri ürünleriyle birlikte antipasti tabaklarında değerlendirilebilir.

Közlenmiş patlıcan, kabak, biber ve patates gibi sebzelerin üzerine servis edilerek sıcak-soğuk doku kontrastı yaratılabilir.

Trüf, porcini ve diğer mantarlarla birlikte kullanıldığında kremalı yapısı topraksı aromaları destekler.

Uzun süre yüksek sıcaklıkta pişirilmesi yerine servis sonunda veya pişirmenin son aşamasında kullanılması, kremanın ayrışmasını önlemek ve taze süt aromasını korumak açısından daha uygundur.

Üründe Burrata'daki gibi ayrı bir dış kabuk bulunmadığından tamamı doğrudan kullanıma uygundur.

Bu ürün için teklif ve numune

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

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