PEYNIR VE SÜT ÜRÜNLERI · TAZE PEYNIRLER

Trüflü Burrata İtalyan Taze Peyniri

Burrata al Tartufo

SOĞUK ZİNCİR İMZA ÜRÜN

Trüflü Burrata; elastik pasta filata dış katmanı, krema ve peynir liflerinden oluşan stracciatella dolgusu ile trüfün belirgin aromatik karakterini bir araya getiren, yoğun kremamsı dokulu premium İtalyan taze peyniridir.

Teknik Künye

Ürün Kodu	**BURR-TRF**
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

Trüflü Burrata, geleneksel İtalyan burrata yapısını trüf aromasıyla birleştiren taze bir pasta filata peyniridir. Elastik ve ince dış peynir katmanı; krema ile liflendirilmiş peynir parçalarından oluşan yumuşak stracciatella dolguyu çevreler. Trüf ise üretici reçetesine bağlı olarak gerçek trüf parçaları, öğütülmüş trüf veya trüf aromalı bileşenler şeklinde iç dolguya eklenebilir. Kesildiğinde kremalı merkezi dışarı doğru yayılan peynirde taze süt ve krema aromalarına trüfün topraksı, yoğun ve karakteristik kokusu eşlik eder. Klasik Burrata'nın narin sütlü profilinden daha aromatik ve gastronomik açıdan daha iddialı bir karakter sunar. Kullanılan trüf türü ve oranı üreticiye göre değiştiği için lezzet yoğunluğu da üründen ürüne farklılık gösterebilir. Profesyonel mutfakta antipasti, pizza, focaccia, makarna ve risotto servislerinde kullanılabilir. Trüf aromasının korunması amacıyla özellikle sıcak reçetelerde uzun süre pişirmek yerine yemeğin son aşamasında veya servis sırasında eklenmesi tercih edilir. Mantar, patates, yumurta, polenta ve sade makarna gibi trüfle uyumlu malzemelerle kullanıldığında ürünün aromatik karakteri daha belirgin hale gelir. Trüflü Burrata, klasik burratanın kremamsı dokusuna trüfün gastronomik değerini ekleyen premium bir taze peynir çeşididir. Restoranlar, oteller, fine dining mutfakları ve seçkin şarküteriler için hem görsel sunumu hem de güçlü aromatik profiliyle özellikle başlangıç ve son dokunuş uygulamalarında dikkat çeken bir üründür.

MUTFAKTA KULLANIM

Trüflü Burrata, trüf aromasının baskılanmaması için mümkün olduğunca sade ve kontrollü reçetelerde kullanılmalıdır.

Antipasti servislerinde tek başına veya hafifçe kızartılmış ekmek, crostini ve focaccia üzerinde sunulabilir. Natürel sızma zeytinyağı ve taze çekilmiş karabiber çoğu uygulamada yeterli eşlikçilerdir.

Pizza üzerinde uzun süre fırınlamak yerine pizza çıktıktan sonra bütün veya parçalanmış halde eklenmesi, kremalı merkezinin ve trüf aromasının korunmasına yardımcı olur.

Taze tagliolini, tagliatelle, pappardelle veya sade tereyağlı makarnaların üzerinde servis sonunda kullanılabilir. Burrata kesildiğinde yayılan stracciatella sosla birleşerek doğal bir kremamsı yapı oluşturur.

Mantarlı risotto, porcini risotto veya sade Parmigiano bazlı risottolarda servis sonunda küçük porsiyon halinde kullanılabilir.

Yumurta ve trüf klasik bir gastronomik eşleşmedir. Trüflü Burrata; poşe yumurta, yumuşak omlet veya benzeri yumurta bazlı başlangıçlarla birlikte değerlendirilebilir.

Patates püresi, fırın patates, polenta ve közlenmiş sebzeler üzerinde kremalı ve aromatik bir son dokunuş olarak kullanılabilir.

Mantar, porcini, patates ve yumurta gibi daha nötr veya topraksı malzemeler trüf aromasını destekler. Çok yoğun baharatlar ve aşırı asidik soslar ise ürünün trüf karakterini geri plana itebilir.

Prosciutto Crudo ve Bresaola gibi ince dilimlenmiş şarküteri ürünleriyle antipasti servislerinde kullanılabilir; ancak trüf aromasının kaybolmaması için eşlikçi ürünlerin miktarı kontrollü tutulmalıdır.

Uzun süre yüksek sıcaklıkta pişirmek yerine servis sonunda kullanılması genellikle daha doğru sonuç verir.

Ürünün sert ve ayrılması gereken bir kabuğu bulunmaz; pasta filata dış katmanı yenilebilir peynir yapısının parçasıdır.

Bu ürün için teklif ve numune

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

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