



## Granarolo burratine 3 x 50 g

Burratine er en mindre versjon av den klassiske burrataosten, laget av fersk mozzarella med en kremet fløtekjerne stracciatella. Med sin rike, delikate smak og silkemyke tekstur. Burratine er perfekte for forretter, salater, pizza og enkle, elegante serveringer.

Granarolo er en italiensk matvareprodusent, kjent for sine meieriprodukter. Selskapet ble grunnlagt i 1957 i Bologna og har siden vokst til å bli en av de største produsentene av melk, ost og andre meieriprodukter i Italia. Granarolo driver både med produksjon og distribusjon av meieriprodukter, inkludert melk, yoghurt, smør, fløte, samt ulike typer oster som mozzarella og ricotta. Granarolo har som mål å sikre høy kvalitet på meieriprodukter, samtidig som de støtter lokale bønder og ivaretar bærekraft i produksjonen. Dette er en sentral del av deres forretningsmodell, som fokuserer på sporbarhet, dyrevelferd og miljøvennlig praksis. Med en lidenskap for kvalitet, autentisk italiensk håndverk og omtanke for miljøet, har Granarolo etablert seg som en pålitelig og respektert aktør i meieribransjen. Deres produkter er kjent for sin eksepsjonelle smak, høy kvalitet og for å levere en genuin smaksopplevelse fra Italia. Granarolo er synonymt med tradisjon, kvalitet og lidenskap for meieriprodukter.

**Produktnummer**

907287

**EPD-nummer**

6594048

**Antall i kartong**

6



\* 6 5 9 4 0 4 8 \*

Perfekt som hovedingrediens i friske salater, gjerne med tomater, basilikum og olivenolje. Kan serveres som en forrett med litt olivenolje, salt og pepper, eller sammen med prosciutto, fiken eller annet fruktig tilbehør. Burrata kan legges på pizza rett før servering, slik at den smelter lett og tilfører en kremet, rik smak til hver bit. Osten kan brukes til pastaretter. Perfekt på ristet brød sammen med grillede grønnsaker, tomat eller pesto.

Burratine har er delikat og mild smak, med en rik kremaktig fylde som kommer fra den silkemyke stracciatellaen inni. Yttersiden, laget av mozzarella, har en lett friskhet, mens kjernen tilfører en smøraktig og søtlig smak.

Fasthet



Fylldighet



Skarphet

