



■ ■ ZIEGENBURRATA

Feinster Pasta Filata Käse aus Ziegenmilch mit feiner, sahnig-cremiger Füllung, porzellanfarbene Oberfläche und schneeweißer Teig, milchfrisch mit feinaromatischer Ziegenmilchnote. Aus der Region Aquitanien in Frankreich.

Burrata Ursprünglich kommt die Burrata aus Süditalien, wo sie einst aus Kuhmilch entstand. Nachdem sie für lange Zeit nur in Italien vertrieben wurde, hat die Burrata ab Anfang der 2000er Jahre auch andere Länder erreicht. Hierzulande liegt die Burrata sehr im Trend und auch in Frankreich hat sie viele Feinschmeckerherzen erobert. So ist es kein Wunder, dass auch französische Käsehersteller sich der Burrata annahmen und mit dieser Ziegenburrata eine wundervolle Variation geschaffen haben, die dem italienischen Original in nichts nachsteht und mit einer delikaten Ziegenmilchnote begeistert.

Herkunft	Aquitanien / Frankreich
Milch	Ziegenmilch
Milchverarbeitung	pasteurisiert
Fett i. Tr.	mind. 50 %
Geschmack	milchfrisch-sahnig mit milden Ziegenmilchnuancen
Kartoninhalt	120g x 6
Art.-Nr.	342037

