

Burrata di Andria Igp

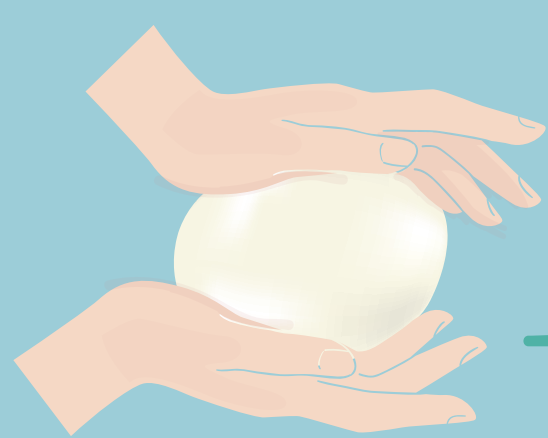
Una storia di panna e sfilacci

LE MINIGUIDE
DI TERRITORI.COOP

Puglia

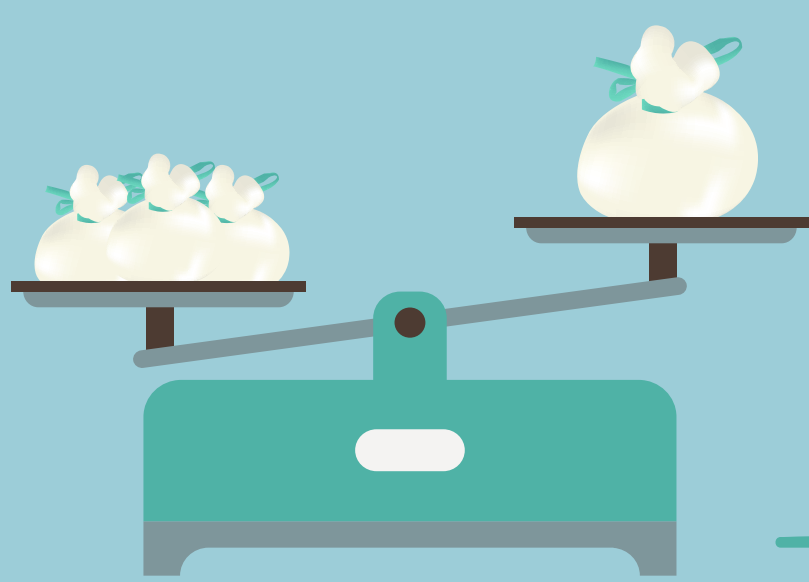
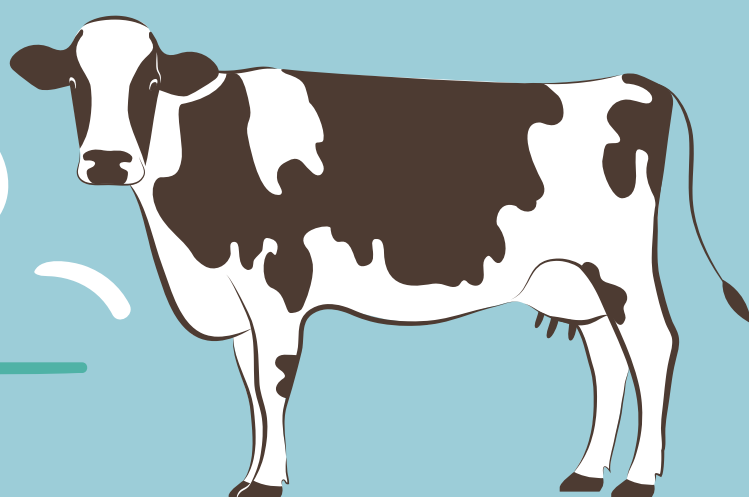


IDENTIKIT DELLA BURRATA DI ANDRIA IGP



Fatta a mano

Di latte vaccino



Dai 100 ai 1000
grammi

BUONA DENTRO E FUORI

FUORI



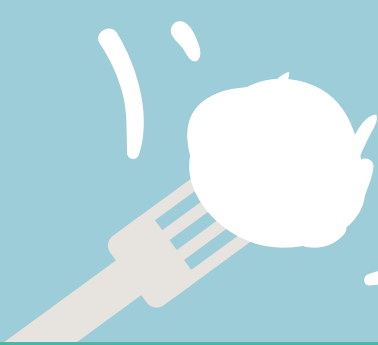
formaggio
a pasta filata

DENTRO



stracciatella
(sfilacci e panna
stracciati a mano)

IL NOSTRO CONSIGLIO



Il boccone perfetto
contiene il dentro e il fuori!



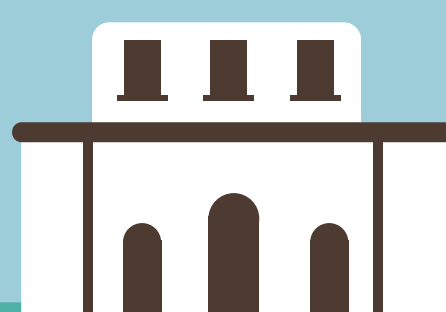
Con un filo d'olio,
è ancora più buona!



Che storia!

Inizi '900

nasce in una masseria nell'Alta Murgia



Anno 2017



marchio Igp



"Ero rimasto isolato per la neve...
Ho cercato di salvare il latte,
e ho inventato la burrata!"

