

## Burrata di Bufala

Aussprache: ..... Burrata di Bufala

### Warengruppenspezifische Angaben

Land ..... Italien (IT)  
 Käsegruppe ..... Pasta Filata Käse  
 Fettgehaltsstufe ..... Rahmstufe  
 Fett i. Tr. .... 52 %  
 Reifezeit Text ..... etwa 10 Stunden  
 Milchart ..... Büffel  
 Rohmilch ..... nein  
 Wärmebehandlung ..... pasteurisiert  
 Labart ..... Kälberlab  
 Salzart ..... Steinsalz  
 Art der Reifung ..... nicht gereift



### Produktspezifische Angaben

Artikelnummer ..... 30740  
 VPE ..... 6 x 200g  
 Käseform ..... in Lake  
 GTIN (Stück) ..... 8019757100873  
 GTIN (VPE) ..... 18019757100870  
 Herkunft ..... Italien (IT)  
 Region ..... Italien, Kampanien  
 Kontrollstelle ..... IT-BIO-007 | BAC  
 Intrastat-Nr. .... 04061030  
 Bio-Qualität ..... 100% bio, EWG 834/2007 Norm, EU  
 Bio-Logo, Italienische  
 Landwirtschaft, geschützte  
 Ursprungsbezeichnung

### Nährwertangaben

Energie kJ / kcal ..... 1149 kJ / 278 kcal kJ  
 Fett ..... 26 g  
 davon gesättigte Fettsäuren ..... 9,1 g  
 Kohlenhydrate ..... 1,1 g  
 davon Zucker ..... 1,1 g  
 Eiweiß ..... 9,9 g  
 Salz ..... 0,8 g

### Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

### Zutaten

BüffelMILCH\*, SAHNE\*, Molke(MILCH), Steinsalz,  
 tierisches Lab

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

\* = Zutaten aus ökol. Landbau, \*\* = Zutaten aus  
 biol.dynamischem Anbau, \*\*\* = aus anerkannt ökologischer  
 Aquakultur, \*\*\*\* = aus Wildfang

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der  
 Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.  
 Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

### Sensorik, Beschaffenheit

#### Geschmack

im Inneren frisch und sahnig von den  
 Mozzarellastückchen, die in Sahne eingebunden sind

#### Aussehen außen

feste, glatte, weiße Haut in typischer Säckchenform

#### Aussehen innen

typische Stracciatella-Mozzarella-Sahne-Mischung

#### Geruch

angenehm milchig, leicht säuerlich, erinnert an Jogurt  
 und Crème fraîche

#### Konsistenz

Textur außen fest, innen flüssig von der Stracciatella-  
 Mischung

## Burrata di Bufala

### Allgemeines

Die Spezialitäten dieser „lattiero casearia“ sind Vorzeigeprodukte der Milchwirtschaft in Kampanien. Sie sind das Ergebnis einer akribischen Arbeit. Die Weisheit der Käsehersteller, die Leidenschaft des Personals sowie die kontinuierlichen Kontrollen der Produkte sind die Basis für die Exzellenz, Authentizität und Qualität dieser Pasta-Filata-Käse. Seit Anfang 2017 hat das Unternehmen mit der Produktion von Bio-Käse begonnen. Ein Biohof mit 400 Büffelmilchkühen liefert 1600-1700 Liter frische Milch pro Tag.

Eine große Anzahl von Dokumenten bestätigt, dass Büffel in Süditalien für wirtschaftliche Zwecke bereits seit dem Ende des 13. Jahrhunderts eine Rolle spielen. Das Sumpfgebiet in Kampanien ist mittlerweile saniert und wird von kleinen bis mittleren Bächen und zahlreichen Kanälen durchzogen, die den Wasserfluss regulieren. Die vulkanischen Ebenen des Herkunftsgebietes sind von Bergen umgeben, die die kalten Nordwinde stoppen, somit ist das Klima mild und die Bedingungen für die Herstellung von Pasta-Filata-Käse einzigartig in Europa.

### Besonderheiten

Die „Burrata di Bufala“ ist mit einem Gemisch aus Kuhmilchsahne und Pasta-Filata-Käsestückchen gefüllt. Die Mischung aus Sahne und den „Fasern“ aus der gezogenen Pasta-Filata-Masse wird als „Stracciatella“ bezeichnet. „Stracciare“ bedeutet reißen/zerpflücken. Beim Anschneiden der Spezialität tritt die Sahne aus.

Der Erfolg der „Burrata“, die 1931 im „Guida del Touring Club“ erstmals öffentlich erwähnt wird, ist von Anfang an nicht nur in Italien, sondern auch im Ausland gewaltig. Dass die Burrata auf den Speisekarten zahlreicher Restaurants der Welt stark vertreten ist beweist ihr hohes Ansehen. Der Bekanntheitsgrad wiegt umso bedeutender angesichts der begrenzten Haltbarkeit des Erzeugnisses, die seine Vermarktung erschwert.

### Herstellung

Die „Burrata“ ist ursprünglich eine Spezialität aus Apulien. Nach mündlicher Überlieferung wurde die sie in den ersten Jahrzehnten des vergangenen Jahrhunderts von Lorenzo Bianchino auf einem Bauernhof erfunden. Wegen starken Schneefalls habe Bianchino, so wird berichtet, die Milch nicht in die Stadt bringen können und sie daher zwangsläufig verarbeiten müssen. In Anlehnung an die Herstellungsweise der Mantèche (Hüllen aus abgelagerter gezogener Käsemasse, in denen Butter aufbewahrt wurde) versuchte er nach dem gleichen Prinzip, ein Frischerzeugnis herzustellen. So kam Bianchino der Gedanke, die bei der Verarbeitung der gezogenen Masse anfallenden Rückstände mit Sahne zu vermischen und das Gemisch in eine ebenfalls aus gezogener Masse bestehende Hülle zu wickeln. Das war der Beginn der Burrata-Herstellung.

### Rezeptvorschlag

Bei der "Burrata di Bufala" gilt, je einfacher man sie serviert, desto besser kommt die Spezialität zur Geltung. Tim Mälzer hat einmal gezeigt, wie simpel Burrata zum Hochgenuss wird:

Tomaten in Scheiben schneiden und mit Basilikumblättern auf einer Servierplatte anrichten. Burrata abtropfen lassen und auf die Platte setzen. Nach dem Auseinanderzupfen (entweder mit den Fingern oder mit Messer und Gabel kreuzweise einschneiden) mit feinem Olivenöl beträufeln und mit frisch gemahlenem Pfeffer und Meersalz würzen. Wer mag kann noch geröstete Pinienkerne darüber streuen. Sofort servieren und frisch gebackenes Bauernbrot dazu reichen. Mit dem Brot wird die Stracciatella getunkt. Ein Hochgenuss!