

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
Kontraststelle.....	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
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!