



Burrata di Bufala, 200g

Burrata di Bufala



Artikelnummer 30740	GTIN-Stück  8 019757 100873	GTIN-Verpackung 18019757100870	eco-ID 187071	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

Vallée Verte



Qualität

EU Bio-Logo, Italienische Landwirtschaft, geschützte Ursprungsbezeichnung



Öko-Kontrollstelle

IT-BIO-007 | BAC

Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Italien

Zutaten

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

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

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.





Burrata di Bufala, 200g

Burrata di Bufala



Artikelnummer 30740	GTIN-Stück  8 019757 100873	GTIN-Verpackung 18019757100870	eco-ID 187071	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

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.

Kurzbeschreibung

Der sg. Mercedes unten den Mozzarellas. Gefüllt mit feinsten, in Sahne eingelegten Mozzarellastreifen. Pure Büffelmilch und Sahne. Einmal probiert, werden sie keinen normalen Mozzarella mehr kaufen.

Rezept, Zubereitung

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!

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.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-8 °C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchweiß, Laktose, Milcheiweiß

Weitere Eigenschaften

ungesüßt ✓

Artikelnummer 30740	GTIN-Stück  8 019757 100873	GTIN-Verpackung 18019757100870	eco-ID 187071	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Italien, Kampanien
Milchart	Büffel
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Pasta Filata Käse
Käsegruppe AT	Pasta filata Käse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 52 % ja
Produzent	Vallée Verte GmbH
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Art der Reifung	nicht gereift
Reifezeit Text	etwa 10 Stunden
Labart	Kälberlab
Salz	0,7 %
Salzart	Steinsalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	ohne Rinde
Käseform	in Lake

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Italienische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	IT-BIO-007
Weitere Qualitätskriterien und Labels	geschützte Ursprungsbezeichnung

weitere Bezeichnungen

Aussprache	Burrata di Bufala
------------	-------------------

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Pasta filata Käse
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl



Burrata di Bufala, 200g

Burrata di Bufala



Artikelnummer 30740	GTIN-Stück  8 019757 100873	GTIN-Verpackung 18019757100870	eco-ID 187071	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

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

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Becher
Verpackungsmaterial	PE

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Abtropfgewicht	0,125 kg
----------------	----------

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	im Inneren frisch und sahnig von den Mozzarellastückchen, die in Sahne eingebunden sind
Geruch	angenehm milchig, leicht säuerlich, erinnert an Jogurt und Crème fraîche
Konsistenz	Textur außen fest, innen flüssig von der Stracciatella-Mischung