



La burrata, la générosité à l'état pur

La burrata Bontà Viva est un fromage italien traditionnel fabriqué à la main au cœur de la région des Pouilles, dans le sud-est de l'Italie. C'est un fromage au lait de vache, à pâte filée, avec un cœur crémeux fondant et très gourmand.

La burrata est un *ingrédient tendance et incontournable* de la restauration italienne, elle peut se consommer nature avec un simple filet d'huile d'olive et une pincée de sel. Souvent servie entière, elle peut aussi s'utiliser en garniture sur vos pizzas, vos bruschettas ou dans vos recettes de pâtes.

Avec sa *couleur blanche*, son *goût frais* et délicat et sa texture onctueuse, elle ensoleillera vos cartes printemps-été en exprimant avec brio toute la *générosité de la cuisine italienne*. Vos clients seront conquis !

La burrata, la perle de la gastronomie italienne

Produit traditionnel italien avec une enveloppe de mozzarella et un cœur de crème appelé «Stracciatella» qui coule lorsqu'on la tranche.

Fleuron de la cuisine italienne, la burrata est élaborée à partir de lait de vache dans la plus pure tradition.



Son origine est attribuée à un fromager qui, ne voulant pas gaspiller une boule de mozzarella de la veille, l'aurait farcie de crème et de restes de mozzarella effilochée avant d'emballer le tout dans des feuilles de jonc... c'est ainsi qu'est née la Burrata !



Bontà Viva est une **marque italienne** de fromages italiens traditionnels.





LÀ OÙ TOUT
A COMMENCÉ !



La burrata Bontà Viva, c'est simplissimo

La Burrata Bontà Viva 100g est *idéale pour une consommation individuelle*. Conditionnée dans son sérum pour une conservation optimale, puis congelée, *son utilisation est simple et pratique*. Toujours disponible et prête à l'emploi, votre *gestion des stocks* est *facilitée* et vous n'avez *aucune perte de produits*.

La Burrata congelée se conserve entre -18°C et -21°C.
Pour l'utiliser, il suffit de la décongeler à +4°C pendant 32 heures minimum et de la consommer dans les 4 jours après décongélation.

Conditionnement

BURRATA 100 G EN POT UNITAIRE

- Code article : 46490008
- Pot unitaire avec un film plastique thermoscellé
- Poids net : 100 g
- Poids brut : 259 g

COLIS

- Nombre d'UVC par colis : 8 pots
- Poids brut : 2,3 kg

DDM* : 6 mois

*DDM : Date de Durabilité Minimale garantie réception client



Pour en savoir plus
sur cette nouveauté et retrouver
toutes nos idées recettes :

www.eurialfoodservice-industry.fr