

Burrino del Molise



Provenienza

- Abruzzo
- Basilicata
- Calabria
- Campania
- Molise
- Puglia

Tipo di latte

-

In origine si trattava di un metodo escogitato dai pastori di alcune zone interne del Sud Italia per la conservazione del burro, che sigillato in una sacca di pasta filata, senza contatto con l'aria, poteva mantenersi inalterato per molte settimane, acquistando anzi ulteriore sapore. Lo si produce in molte regioni del Sud Italia, con la denominazione di Manteca ("burro" in spagnolo) o anche di Burrino o Burriello.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: sacca esterna di pasta filata bianca o paglierina, interno di burro

Sapore: burroso, trasmesso anche al formaggio che ricopre il burro

Abbinamenti: Vini bianchi, birre chiare. Confettura di pomodori rossi. "Ciabatta", bruschetta, pasta in bianco

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, crudo + burro

Lavorazione: artigianale

Pasta: filata

Salatura: in salamoia

Stagionatura: facoltativa

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 60-70% MGSS

Peso: 0,5 kg



Allevatore di Formaggi

Dimensioni: diametro 10-12 cm

Produttori: casari del Molise e della Puglia

Codice forma: 1113340

Codice tagliato: n.d.