

# Stracciatella



## Provenienza

- Puglia

## Tipo di latte

- Vacca

La stracciatella è costituita da un sapiente incontro di panna mescolata e piccoli ritagli (detti “lucini”) di mozzarella.

Questo straordinario prodotto tipico di alcune regioni del Sud Italia (in particolare Molise, Puglia e Basilicata) è uno dei derivati dal latte oggi lavorato secondo un metodo artigianale che garantisce al prodotto unicità ed una qualità elevatissima.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** pasta bianca filata con aggiunta di panna di colore candido

**Sapore:** fresco, latteo, con note di panna e di latte leggermente acidificato

**Abbinamenti:** Vini bianchi, birre chiare. Confettura di pomodori rossi.  
Pane “ciabatta”, pasta in bianco

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** vaccino, intero, pastorizzato + panna

**Lavorazione:** artigianale

**Pasta:** filata

**Salatura:** in pasta

**Stagionatura:** assente

**Produzione:** tutto l'anno

**Grassi:** 60% Mgss



Allevatore di Formaggi

**Peso:** 250 gr - 1 kg

**Dimensioni:** variabile secondo la tipologia

**Produttori:** casari di Andria e di Corato

**Codice forma:** 0902559 1 kg - 0902562 250 gr

**Codice tagliato:** n.d.