

Burrata 长夏布拉塔沙拉经典食材 意大利软心芝士125g 搭配大虾

产品名称	Burrata 长夏布拉塔沙拉经典食材 意大利软心芝士125g 搭配大虾
公司名称	柏札莱（青岛）食品有限公司
价格	220.00/公斤
规格参数	品牌:柏札莱 保质期:2-4 冷藏保存8天 产地:青岛莱西
公司地址	莱西市店埠镇兴店路工业园桃源五路5-1号
联系电话	0532-82461669 17606485668

产品详情

生产厂家：柏札莱（青岛）食品有限公司

Burrata配料：巴氏杀菌乳、稀奶油、食用盐、粗制凝乳霉、嗜热链球菌、保加利亚乳杆菌

产品标准号：GB5420

卫生许可证：SC10537028501332

在意大利，什么是最新鲜的芝士/奶酪的？意大利人认为当然非Burrata cheese莫属，Burrata布拉挞，又译布拉塔奶酪，半液体的形态吃起来奶香味极其浓郁。当你切开Burrata布拉挞，软滑的忌廉芝士会从中心流出，这正是它的独特魅力所在。不只是在意大利，在其他欧洲国家，比如法国、德国、西班牙等易燃享有美誉。在意大利食谱上，常见的Burrata菜名有：Burrata菠菜沙拉、Burrata野菜沙拉、Late Summer Burrata Salad长夏布拉塔沙拉、Burrata Fruits Salad布拉塔芝士水果沙拉等。

菜谱推荐

布拉挞沙拉：Burrata salad with raspberry ,mango ,honey ,cherry tomatoes , shrimps, eggplant

柏札莱战略合作伙伴-南京龚禹先生倾情推荐的菜谱：

Burrata ~ antipasto (布拉塔开胃沙拉)

食材：

Alpilatte 布拉塔布袋奶酪 1粒

五彩琉璃小番茄 100克

罗勒叶 4片

带荫迷你红萝卜 2粒

橄榄油 适量

黑胡椒碎 适量

意大利罗勒味青酱 适量

食用花草 (装饰用)

做法：

- 1.琉璃番茄对切 (留截面) 与罗勒青酱和适量的盐拌匀入味，部分放入盛器垫底
- 2.放上布拉塔布袋奶酪，放上迷你红萝卜切片，萝卜荫装饰，剩下的琉璃番茄放在布拉塔周围，淋橄榄油和黑胡椒碎
- 3.最后用食用花草装饰即好