



Burratina *affumicata 100g*

L'eccellenza della tradizione casearia pugliese si arricchisce di un'intensa fragranza fumé, frutto del processo di affumicatura naturale con legno di faggio. Un sapore speciale dove la dolcezza della panna fresca, mescolata con sfilacci di mozzarella, dialoga con un intenso profumo di affumicato. Il formato "cestello" dona un tocco di simpatia a 100gr di bontà.



CODICE PRODOTTO

Cod. 30116

PROVENIENZA

Italia - Puglia

CONFEZIONE

100g x 2 pz

SHELF LIFE

17 giorni

IMBALLO

5 Vaschette



Alta Gastronomia Casearia

parrotta.it