



Stracciatella

La stracciatella è il cuore della burrata. Sfilacci di mozzarella amalgamati con panna di qualità.

La stracciatella al naturale è già pronta e versatile per arricchire piatti caldi e freddi, crudités, salumi, bruschette, pizza etc.

Abbiamo pensato ad un nuovo formato da 400g dedicato alla ristorazione, con un pack semplice e facilmente individuabile.



CODICE PRODOTTO

Cod. 20014

PROVENIENZA

Italia - Puglia

CONFEZIONE

Vaschetta da 400g

SHELF LIFE

21 giorni

IMBALLO

8 Vaschette



Alta Gastronomia Casearia

parrotta.it