

La Bomba



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Vacca

Questo piccolo formaggio a latte crudo di vacca, viene prodotto manualmente ad uno ad uno, appendendo le formine in tele di lino in modo da creare un piccolo avvallamento nel piatto superiore.

Dopo la salatura ed una prima stagionatura viene aggiunto il miele biologico di tiglio nella conchetta superiore.

Il miele, stagionando col formaggio, sprigiona il suo profumo e gusto lasciando al palato piacevoli sfumature di miele e fiori di tiglio.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: Forma a tronco di cono schiacciata e bordi covessi, con due basi orizzontali

Sapore: Lattico, con tono ulteriormente addolcito grazie alla presenza superficiale della finitura con miele.

Abbinamenti: Vini rossi corposi. Mostarde piccanti. Pane nero.

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, crudo

Lavorazione: artigianale

Pasta: cotta, non pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 30 giorni

Produzione: tutto l'anno



Formaggi per Tradizione

Grassi: 40% Mgss

Peso: 850-900 g

Dimensioni: diametro 10-13 cm, scalzo 8 cm

Produttori: casaro del Cuneese