

Testone



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Vacca

Il Testone è un formaggio tipico del cuneese, presenta una pasta mediamente dura con occhiatura fine ed irregolare

Il sapore è pronunciato grazie all'aggiunta del caglio di capretto.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: L'aspetto della forma del testone è rotonda, con una crosta irregolare gialla chiara

Sapore: Il sapore lattico ma deciso e presente

Abbinamenti: questo formaggio si sposa bene con i vini rossi non troppo corposi

Caratteristiche tecniche

Latte: Vaccino, Crudo

Lavorazione: artigianale

Pasta: Cotta non pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: 60 giorni minimo

Produzione: novembre-luglio

Grassi: 31g/100g

Peso: 7 kg

Dimensioni: diametro 27 scalzo 9



Formaggi per Tradizione