

## Tom Brule'



### Provenienza

- Piemonte

### Tipo di latte

- Capra
- Vacca

Formaggio a latte crudo di vacca e capra, dal gusto dolce quando è fresco fino a diventare più intenso e piccante in stagionatura.

La caratteristica particolare di questo prodotto è il trattamento in superficie con il vin brulé, il quale conferisce al formaggio note di vino rosso, cannella e chiodi di garofano.

### Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** toma di piccole dimensioni rotonda, dal colore violaceo

**Sapore:** sapore delicato, con note di vino, cannella e chiodi di garofano

**Abbinamenti:** vini rossi corposi, pane nero e miele

### Caratteristiche tecniche

**Latte:** vaccino e caprino, crudo

**Lavorazione:** artigianale

**Pasta:** elastica e morbida

**Salatura:** a secco

**Stagionatura:** 20 giorni

**Produzione:** tutto l'anno

**Grassi:** 19.6g/100g

**Peso:** 300gr

**Dimensioni:** diametro 6 cm, scalzo 3 cm

**Produttori:** Casaro sulle colline di Orta