

# TOMETTA DI CAPRA PRESAMICA DEL LAGO D'ORTA



## Provenienza

- Piemonte

## Tipo di latte

- Capra

Formaggio a latte CRUDO di capra, con pasta elastica e “presamica” dal gusto delicato e poi più intenso con una prolungata stagionatura.

Lavorazione caratteristica del territorio, che grazie alla leggera ricottura della pasta, permette di protrarre la stagionatura più a lungo.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** Forma rettangolare, simile ad una mattonella

Crosta Fiorita edibile

**Sapore:** delicato, più deciso durante la stagionatura

**Abbinamenti:** confettura di arancia e limone e vini bianchi mossi

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** capra

**Lavorazione:** artigianale

**Pasta:** elastica

**Salatura:** a secco

**Stagionatura:** 20 giorni

**Produzione:** tutto l'anno

**Grassi:** 17g/100g

**Peso:** 800 g



Formaggi per Tradizione

**Dimensioni:** scalzo 3 diametro 7

**Produttori:** caseificio del lago d'orta