

Tometta di capra Valle' a latte CRUDO



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Capra

Questa produzione a latte crudo di capra permette di identificare una tipologia di prodotti caseari caratterizzata da un colore unico: il **BIANCO LATTE COSMIC**.

Bianco Latte Cosmic è chiamato così perché identificato da un gruppo di astronomi come il COLORE DELL'UNIVERSO, in quanto rappresenterebbe la media del colore della luci emesse dalle stelle e dai corpi celesti.

Incredibile e per noi emozionante che un simile colore sia ben rappresentato dalla Tometta di capra Valle' a latte crudo: dall'Alto Piemonte all'Universo, passando per le cantine Guffanti.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: Formaggio di Piccole dimensioni dal colore bianco tendente al giallo paglierino

Sapore: Delicato con note aromatiche

Abbinamenti: Vini bianchi leggermente aromatici, ribes e pomodoro verde

Caratteristiche tecniche

Latte: Crudo Caprino

Lavorazione: Artigianale

Pasta: Morbida, leggermente adesiva e Friabile



Formaggi per Tradizione

Salatura: a secco

Stagionatura: Da 5 a 30 giorni

Produzione: stagionale da aprile ad ottobre

Grassi: 44% Mgss

Peso: 300/400 GR

Dimensioni: Diametro 8-10 cm scalzo 6-8 CM

Produttori: Allevatore casaro dell'alta Valsesia (Piemonte)