# Tom Brulé



## Descrizione

La Tom Brulé appartiene alla famiglia degli “ubriachi” veneti, ma ha la particolarità di essere immerso per qualche giorno nel vin brulè invece che nelle vinacce: da questo gli deriva un sapore di grande personalità ed originalità, con note distintive di vino rosso, cannella e chiodi di garofano. L’abbinamento ideale è con vini rossi corposi, pane nero e miele. **ACQUISTALO NELLO SHOP >>** [guffanti_pdf_button]

## Caratteristiche

### Regione




### Origine Latte




### Aspetto

pasta avorio-paglierina compatta, elastica, con scarsa occhiatura. Crosta di colore violaceo o grigio-avorio

**Sapore**

intenso, dolce, con note fruttate di vino

**Abbinamenti**

Vini rossi. Confettura piccante di zucca. Pane casereccio

## Specifiche tecniche

- **Tipologia di Latte:** Vacca
- **Latte:** crudo o pastorizzato, intero, vaccino
- **Lavorazione:** artigianale e industriale
- **Pasta:** cotta, pressata
- **Salatura:** salamoia
- **Stagionatura:** minimo un mese
- **Produzione:** annuale
- **Grassi:** 45% Mgss
- **Peso:** 5 kg
- **Dimensioni:** diametro 10 cm, h. 5
- **Produttori:** caseifici del trevigiano
- **Codice Forma:** n.d.
- **Codice tagliato:** n.d.