Tometta di capra Vallé a latte crudo



Descrizione

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. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



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

Specifiche tecniche

- **Tipologia di Latte:** Capra
- **Latte:** crudo caprino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** leggermente adesiva e friabile, morbida
- **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)
- **Codice Forma:** 7700107
- **Codice tagliato:** n.d.