LATOMA



Descrizione

Nel solco della grande tradizione dei formaggi da tavola del Nord Italia, LATOMA è prodotta con latte vaccino (pastorizzato) di provenienza piemontese e stagionata in cantina per un periodo minimo di 45 giorni, garantendo una asciugatura che mantiene la morbidezza della pasta. La pasta morbida ed il tenore lattico lo rendono particolarmente indicato come formaggio da tutti i giorni, sia sulla tavola che per uno spuntino o snack. **ACQUISTALO NELLO SHOP >>**
[guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

Pasta con struttura tenera con possibilità di fori sottili.
Il colore è bianco con sfumature gialle. Impasto di media consistenza di colore giallo paglierino.

Sapore

Delicato e lattico.

Abbinamenti

Vini rossi. Birre ambrate. Frutta fresca. Mostarda di zucca. Pane nero di segale, polenta.

Specifiche tecniche

- **Latte:** vaccino pastorizzato
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cotta, pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 45 giorni
- **Produzione:** tutto l’anno
- **Grassi:** 45% Mgss
- **Peso:** 2.5 kg circa
- **Dimensioni:** diametro circa 21 cm, scalzo circa 8 cm
- **Produttori:** Casari del cuneese
- **Codice Forma:** 770NS10