La Bomba



Descrizione

Questo piccolo formaggio di vacca a latte crudo è prodotto interamente a mano, forma per forma. Le formine ottenute dall'estrazione della cagliata vengono appese in tele di lino, creando una piccola conca sulla superficie superiore. Dopo la salatura e una prima stagionatura, viene aggiunto miele biologico di tiglio nella conchetta superiore. Il miele, stagionando con il formaggio, rilascia il suo profumo e gusto, lasciando al palato piacevoli sfumature di miele e fiori di tiglio.
[guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

Forma a tronco di cono schiacciata e bordi covessi, con due basi orizzontali

Sapore

Lattico, con tono ulteriormente addolcito grazie alla presenza superficiale della finitura con miele.

Abbinamenti

Vini rossi corposi. Mostarde piccanti. Pane nero.

Specifiche tecniche

- **Latte:** crudo, vaccino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cotta, non pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 30 giorni
- **Produzione:** Tutto l'anno
- **Grassi:** 40% Mgss
- **Peso:** 850-900 g
- **Diametro:** diametro 10-13 cm, scalzo 8 cm
- **Produttori:** casaro del Cuneese
- **Codice Forma:** 340F291
- **Codice tagliato:** 340F292