# Tometta Valle Elvo Selezione Guffanti



## Descrizione

Di piccole dimensioni, ha la crosta colorata con zafferano: ne esiste anche una versione insaporita al peperoncino e una all’erba cipollina. [guffanti_pdf_button]

## Caratteristiche

### Regione




### Origine Latte




### Aspetto

pasta color paglierino più o meno intenso a seconda della stagionatura, compatta, con occhiatura rada, crosta arancio

### Sapore

intenso, dolce

**Abbinamenti**

Vini rossi. Frutta fresca. Mostarda di zucca. Pane nero di segale

## Specifiche tecniche

- **Latte:** intero, vaccino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cotta, pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 15 giorni
- **Produzione:** alpeggio estiva, tutto l’anno
- **Grassi:** 45% Mgss
- **Peso:** 400-500 gr
- **Diametro:** diametro 8-10 cm cm, h 5-8
- **Produttori:** casari del biellese
- **Codice Forma:** 3000065