



Allevatore di Formaggi

Tomino da padella



Descrizione

Un grande classico piemontese: il tomino di latte vaccino da cuocere in padella (ma ottimo anche fresco) e da guarnire con salumi o verdure. Prodotto dal gusto morbido e delicato, riserva gustose sorprese per le svariate modalità di utilizzo sulla tavola. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Piemonte

Origine Latte



Bufala



Capra



Latte Misto



Pecora



Vacca

Aspetto

pasta bianca, morbida

Sapore

lattico, delicato

Abbinamenti

Vini bianchi e birre. Confettura di pomodori rossi. Grissini piemontesi

Specifiche tecniche

- **Latte:** intero, pastorizzato, vaccino
- **Lavorazione:** industriale
- **Pasta:** cruda
- **Salatura:** salamoia
- **Stagionatura:** quasi assente
- **Produzione:** tutto l'anno
- **Grassi:** 45% Mgss
- **Peso:** circa gr. 100
- **Diametro:** diametro 7, 5 cm, altezza 2 cm
- **Produttori:** Casari del Piemonte centrale
- **Codice Forma:** 0911511