Luigi Guffanti 1876
Allevatore di Formaggi

Tomino fresco



Descrizione

Questo tradizionale formaggio fresco piemontese, adatto per molte preparazioni a base per esempio di erbe aromatiche tritate, viene venduto come le uova a dozzine, secondo l'antico sistema sessagesimale: l'unità di misura più bassa è il quarto di dozzina, come il panetto mostrato nella foto, che corrisponde appunto a circa tre tomini, da suddividere a cura del consumatore (un tomino singolo, per le sue dimensioni troppo ridotte, non è vendibile). Due panetti costituiscono la mezza dozzina e quattro panetti la dozzina. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

pasta bianca, morbida, stillante siero

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:** assente
- **Produzione:** tutto l’anno
- **Grassi:** 45% Mgss
- **Peso:** 1 kg
- **Diametro:** diametro 4-5 cm, h 2
- **Produttori:** caseifici piemontesi (province di Torino e Cuneo)
- **Codice Forma:** n.d.