Tomino sott’olio di semi



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. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

pasta bianca, morbida

Sapore

latteo, lievemente acidulo, con le note degli aromi aggiunti all

Abbinamenti

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

Specifiche tecniche

- **Latte:** crudo, intero, vaccino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** filata
- **Salatura:** salamoia
- **Stagionatura:** facoltativa
- **Produzione:** Tutto l'anno
- **Grassi:** 45% Mgss
- **Peso:** 2, 350g, 4 kg, 5 kg (vasi di vetro), 8
- **Produttori:** caseifici piemontesi (province di Torino e Cuneo)
- **Codice Forma:** vari codici per vari formati ed aromatizzazioni