Allevatore di Formaggi

Tomino fresco



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Vacca

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.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta bianca, morbida, stillante siero
Sapore: latteo, acidulo
Abbinamenti: Vini bianchi e birre. Confettura di pomodori rossi. Grissini piemontesi

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, pastorizzato
Lavorazione: industriale
Pasta: cruda
Salatura: in salamoia
Stagionatura: assente
Produzione: tutto l'anno
Grassi: 45% Mgss

© Copyright 2001 - 2024 Guffanti. Tutti diritti riservati.
Luigi Guffanti 1876 s.r.l. - Via Milano, 140 - 28041 Arona NO - Italy - Partita Iva 00166760033 - Tel. +39 0322 242038

Allevatore di Formaggi

Peso: 0,1 kg
Dimensioni: diametro 4-5 cm, h 2
Produttori: caseifici piemontesi (province di Torino e Cuneo)
Codice forma: n.d.
Codice tagliato: n.d.

© Copyright 2001 - 2024 Guffanti. Tutti diritti riservati.
Luigi Guffanti 1876 s.r.l. - Via Milano, 140 - 28041 Arona NO - Italy - Partita Iva 00166760033 - Tel. +39 0322 242038