

Tometta di capra caglio fico



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Capra

La tradizione piemontese legata alla produzione della classica Robiola si sposa con una richiesta crescente di formaggi prodotti con caglio vegetale.

La foglia di fico decora questo classico formaggio aggiungendo una nota di colore ad un processo produttivo interamente “green”.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta morbida e omogenea, crosta grigia sottile

Sapore: gusto dolce, leggermente aromatico, sapore di foglia di fico

Abbinamenti: vini bianchi fruttati o rossi. Marmellata di arancia, confettura di zucca e zenzero. Pane alle noci o all'uva

Caratteristiche tecniche

Latte: latte di capra crudo, caglio, caglio vegetale, sale, foglie di fico

Lavorazione: artigianale

Pasta: pasta compatta, più morbida sotto la crosta

Salatura: a secco

Stagionatura: da 35 a 60 giorni

Produzione: stagionale, a seconda della disponibilità del latte

Grassi: T.Q. 25%

Peso: 400 - 600 gr

Dimensioni: larghezza 8-10 cm, altezza cm 4



Allevatore di Formaggi

Produttori: casari della provincia di Biella

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.