

Tomacotta



Provenienza

- Lombardia

Tipo di latte

- Vacca

Formaggio stagionato sulle colline in provincia di Como, al confine svizzero, a pasta cotta, ottenuto dalla lavorazione di latte bovino biologico munto in azienda e lavorato a crudo.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: forma cilindrica di media dimensione, crosta scura, liscia e regolare con pasta compatta dal colore giallo paglierino

Sapore: sapore intenso e deciso con note erbacee.

Abbinamenti: vini rossi corposi, pane nero e miele di castagno

Caratteristiche tecniche

Latte: crudo, intero, vaccino

Lavorazione: artigianale

Pasta: cotta

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 30 giorni

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 36% M.G.S.S.

Peso: 3 kg

Dimensioni: Diametro 19 cm altezza 9 cm

Produttori: Casaro e Allevatore delle colline comasche



Allevatore di Formaggi

Codice forma: 1103080