

# Tuma semifresca di capra a latte crudo

## Provenienza

- Piemonte

## Tipo di latte

- Capra



Formaggio di latte caprino CRUDO a pasta morbida, con scarsa occhiatura, dal colore bianco perla.

Sapore elegante morbido e vellutato, dai sentori erbacei.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** Cilindrica a facce piane, dal colore paglierino chiaro

**Sapore:** delicato con sentori erbacei

**Abbinamenti:** vini bianchi mossi, pane nero e marmellata di cipolle

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** Caprino Crudo

**Lavorazione:** artigianale

**Pasta:** morbida

**Salatura:** a secco

**Stagionatura:** 5 gg

**Produzione:** marzo settembre

**Grassi:** 37.5% Mgss

**Peso:** 250 gr



Allevatore di Formaggi

**Dimensioni:** diametro 10 cm scalzo 2 cm

**Produttori:** allevatori e casari del basso piemonte

**Codice forma:** 3900030