

# CURCUMAGGIO



## Provenienza

- Lombardia

## Tipo di latte

- Vacca

Eh sì...questa voglia avevamo voglia di “farlo strano”!

La novità della calda estate 2022 è il Curcumaggio, una tometta a crosta fiorita ed a latte vaccino con una leggera aggiunta di curcuma, che dona alla pasta un intrigante colore giallo.

Coraggio...è arrivato il Curcumaggio!!!

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** Crosta fiorita, pasta morbida di colore giallo intenso

**Sapore:** Dolce con tono di curcuma

**Abbinamenti:** Vini bianchi fruttati, birre chiare. Marmellata di arancia, confettura di zucca e zenzero. Frutta fresca. Pane alle noci o all’uva

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** vaccino, intero, pastorizzato

**Lavorazione:** artigianale

**Pasta:** cruda, non pressata

**Salatura:** a secco

**Stagionatura:** minimo 8 giorni

**Produzione:** tutto l’anno

**Grassi:** 28 g

**Peso:** Circa 300 gr.



Allevatore di Formaggi

**Dimensioni:** cm 10 l x cm 3,5 h (circa)

**Produttori:** Casaro lombardo

**Codice forma:** 0909583

**Codice tagliato:** N/D