

Tomino sott'olio di semi



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.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta bianca, morbida

Sapore: latteo, lievemente acidulo, con le note degli aromi aggiunti all

Abbinamenti: Vini bianchi e birre. Confetturi di pomodori rossi.

Grissini piemontesi.

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, crudo

Lavorazione: artigianale

Pasta: filata

Salatura: in salamoia

Stagionatura: facoltativa

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 45% MGSS

Peso: 350g, 2,4 kg, 8,5 kg (vasi di vetro)

Dimensioni: -

Produttori: caseifici piemontesi (province di Torino e Cuneo)

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.