

Tomino fresco

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: l'unità di misura più bassa è il quarto di dozzina, come il panetto mostrato nella foto, che corrisponde appunto a circa tre tomini, da suddividere a cura del consumatore (un tomino singolo, per le sue dimensioni troppo ridotte, non è vendibile). Due panetti costituiscono la mezza dozzina e quattro panetti la dozzina.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta bianca, morbida, stillante siero

Sapore: latteo, acidulo

Abbinamenti: Vini bianchi e birre. Confettura di pomodori rossi.
Grissini piemontesi

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, pastorizzato

Lavorazione: industriale

Pasta: cruda

Salatura: in salamoia

Stagionatura: assente

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 45% Mgss



Allevatore di Formaggi

Peso: 0,1 kg

Dimensioni: diametro 4-5 cm, h 2

Produttori: caseifici piemontesi (province di Torino e Cuneo)

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.