

TOMETTA DI CAPRA PRESAMICA DEL LAGO D'ORTA



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Capra

Formaggio a latte CRUDO di capra, con pasta elastica e “presamica” dal gusto delicato e poi più intenso con una prolungata stagionatura.

Lavorazione caratteristica del territorio, che grazie alla leggera ricottura della pasta, permette di protrarre la stagionatura più a lungo.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: Forma rettangolare, simile ad una mattonella

Crosta Fiorita edibile

Sapore: delicato, più deciso durante la stagionatura

Abbinamenti: confettura di arancia e limone e vini bianchi mossi

Caratteristiche tecniche

Latte: capra

Lavorazione: artigianale

Pasta: elastica

Salatura: a secco

Stagionatura: 20 giorni

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 17g/100g

Peso: 800 g



Allevatore di Formaggi

Dimensioni: scalzo 3 diametro 7

Produttori: caseificio del lago d'orta

Codice forma: 3900027