

# Tometta di capra Vallé a latte crudo



## Provenienza

- Piemonte

## Tipo di latte

- Capra

Questa produzione a latte crudo di capra permette di identificare una tipologia di prodotti caseari caratterizzata da un colore unico: il **BIANCO LATTE COSMIC**.

Bianco Latte Cosmic è chiamato così perché identificato da un gruppo di astronomi come il COLORE DELL'UNIVERSO, in quanto rappresenterebbe la media del colore della luci emesse dalle stelle e dai corpi celesti.

Incredibile e per noi emozionante che un simile colore sia ben rappresentato dalla Tometta di capra Valle' a latte crudo: dall'Alto Piemonte all'Universo, passando per le cantine Guffanti.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** Formaggio di Piccole dimensioni dal colore bianco tendente al giallo paglierino

**Sapore:** Delicato con note aromatiche

**Abbinamenti:** Vini bianchi leggermente aromatici, ribes e pomodoro verde

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** Crudo Caprino

**Lavorazione:** Artigianale

**Pasta:** Morbida, leggermente adesiva e Friabile



Allevatore di Formaggi

**Salatura:** a secco

**Stagionatura:** Da 5 a 30 giorni

**Produzione:** stagionale da aprile ad ottobre

**Grassi:** 44% Mgss

**Peso:** 300/400 GR

**Dimensioni:** Diametro 8-10 cm scalzo 6-8 CM

**Produttori:** Allevatore casaro dell'alta Valsesia ( Piemonte )

**Codice forma:** 7700107