

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