TOMINO DEL BOSCAIOLO

CODICE	31059
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Piemonte
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	180 g circa (2 tomini da 90 g l'uno circa)

Formaggio a pasta molle con crosta ebidile da cuocere alla piastra

DESCRIZIONE	Latte vaccino intero pastorizzato
ASPETTO	Formine tonde di piccole dimensioni, con crosta sottile e pasta morbida di colore paglierino scarico, priva di occhiatura
SAPORE	Dolce con leggeri sentori di fungo e sottobosco
STAGIONATURA	Almeno 5 giorni
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottimo cotto in padella, magari avvolto in una fetta di speck, da provare anche farcito con i funghi e lo speck o impanato e fritto

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)
Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.