

## TOMINO DEL BOSCAIOLO



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

Formaggio a pasta molle con crosta ebibile da cuocere alla piastra

<b>DESCRIZIONE</b>	Latte vaccino intero pastorizzato
<b>ASPETTO</b>	Formine tonde di piccole dimensioni, con crosta sottile e pasta morbida di colore paglierino scarico, priva di occhiatura
<b>SAPORE</b>	Dolce con leggeri sentori di fungo e sottobosco
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 5 giorni
<b>PRODUTTORE</b>	Caseificio Longo - Rivarolo Canavese (TO)
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	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.