

ERBI'



CODICE	21494
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Piemonte
TIPO DI LATTE	Vaccino Crudo
PESO	2,5 kg circa

Piccola toma a latte vaccino, arricchita con erbe

DESCRIZIONE	Formaggio di piccole dimensioni prodotto con latte crudo vaccino e caglio vegetale, arricchito nella fascia centrale con un mix di erbe; stagionato almeno 2 mesi
ASPETTO	Formaggio dalla pasta compatta ed elastica, con occhiatura medio piccola e una originale fascia centrale in cui trova spazio il mix di erbe che arricchisce il formaggio
SAPORE	Dolce e complesso, con note lattiche esaltate dal mix di erbe usato, tra cui spiccano timo, santoreggia e origano in particole
STAGIONATURA	almeno 60 giorni
PRODUTTORE	Fattorie Fiandino - Villafalletto (CN)
SELEZIONATO PERCHÈ	Con questa toma, Fattorie Fiandino reinterpreta la freschezza delle erbe in una chiave raffinata: l'equilibrio tra la componente vegetale e la dolcezza del latte la rendono elegante e versatile
CURIOSITÀ	Lavoriamo con Fattorie Fiandino in Piemonte da anni e il loro lavoro è guidato da alcune certezze: microclima ideale per la produzione di un latte di alta qualità, filiera corta e attenzione al benessere animale, capacità di innovazione che li ha portati a sviluppare una lavorazione di prima qualità per il burro e il brevetto per il metodo Kinara per l'uso del caglio vegetale
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Eccellente in purezza, da provare in abbinamento a dei salumi delicato o con un cotto alle erbe