

LOU JAUN



CODICE	21495
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Piemonte
TIPO DI LATTE	Vaccino Crudo
PESO	2,5 kg circa

Piccola toma a latte vaccino, arricchita con curcuma

DESCRIZIONE	Formaggio di piccole dimensioni prodotto con latte crudo vaccino e caglio vegetale, arricchito con curcuma e stagionato almeno 2 mesi
ASPETTO	Formaggio dall'originale pasta e crosta di colore giallo intenso dovuta all'aggiunta della curcuma nel latte; la pasta è compatta ed elastica, con occhiatura medio piccola
SAPORE	Equilibrato e dolce, con note lattiche equilibrate con le leggere note aromatiche della curcuma
STAGIONATURA	Almeno 60 giorni
PRODUTTORE	Fattorie Fiandino - Villafalletto (CN)
SELEZIONATO PERCHÈ	Questo formaggio prodotto da Fattorie Fiandino unisce la tradizione casearia locale delle tome a suggestioni più contemporanee, legate all'uso di una spezia orientale come la curcuma
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	Ideale al taglio sia la banco che per taglieri creativi: il colore vivace spiccherà sicuramente tra le altre proposte; ottimo anche nelle preparazioni calde dove sprigiona un profumo invitante e una piacevole cremosità