



Tomino fresco

Formaggio fresco di puro latte di capra a coagulazione lattica con fermenti autoprodotti del peso di circa 90 g, privo di crosta, dal gusto leggermente acidulo ed aromatico.

Disponibile anche nella versione alle erbe aromatiche ed alle spezie.

La particolarità della lavorazione consiste nel fatto che la cagliata viene trasferita con un mestolo direttamente nei piccoli stampi, senza subire alcuna rottura, mantenendo inalterati tutti i costituenti del latte di capra.

Contiene una quantità di sale inferiore rispetto al “tronchetto fresco”, gradito a chi preferisce un sapore più dolce ed adatto nelle diete iposodiche.

Consigliamo di gustarlo come antipasto.

Ingredienti: Latte crudo di capra, sale fine, caglio liquido.

Conservazione : 4°C

Termine minimo di conservazione:

15 giorni dalla data di produzione (prodotto conservato in confezione originale). Dopo una settimana si forma sulla superficie del formaggio un leggero strato di fermentazione, indice di maturazione del prodotto.