



Tomino stagionato

Formaggio semistagionato di puro latte di capra crudo, a coagulazione lattica con fermenti autoprodotti, del peso di circa 70g da degustare rigorosamente con la sua morbida crosta.

La superficie del formaggio è leggermente rugosa di colore bianco e giallo paglierino per effetto delle muffe tipiche della stagionatura (*Geotrichum candidum* e *Penicillium Candidum*).

La pasta è caratterizzata da un cuore tenero, umido e friabile. Il sottocrosta che diventa sempre più cremoso e fondente al palato con il protrarsi della stagionatura che varia dai 10 ai 40 giorni, durante i quali il sapore delicato diventa leggermente piccante.

Ottimo da gustare così com'è per apprezzare l'inconfondibile aroma di formaggio di capra, ma assolutamente da provare appena scaldato in forno moderato ed accompagnato da uno spicchio di pera tiepida di varietà locale, anch'essa tiepida.

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

Conservazione : 4°C

Termine minimo di conservazione:

30 giorni dalla data di confezionamento (prodotto conservato in confezione originale).

Il superamento di tale data non pregiudica l'edibilità del prodotto.