



**ALIMENTARE
FRESCO**
FORMAGGIO FRESCO

TOMINI IN CROSTA KG. 1

**CODICE
09671**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Tomini in crosta, confezione da 1 Kg.
Latte 100% piemontese, ricetta tradizionale e genuinità: sono questi gli ingredienti che rendono il Tomino del Boscaiolo un formaggio unico.

INGREDIENTI

LATTE, sale, caglio.
***LATTE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

L'originale tomino da cuocere è riconoscibile dalla pasta morbida e compatta e la stagionatura, che conferiscono al tomino un gusto dolce con una leggera vena piccante.

SHELF LIFE

30 giorni, conservato in frigorifero ad una temperatura tra 0°C e +4°C.

UTILIZZO

Si consiglia la cottura: può essere cucinato in forno o sulla piastra, per esaltarne il gusto delicato e leggermente piccante. Può anche essere sciolto in un risotto, impanato e fritto alla milanese, farcito con degli affettati, inserito all'interno di un'insalata o in un hamburger.

Tipo di vino consigliato: rosso fermo.



Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it