

# Scheda tecnica

## Descrizione

L'originale tomino da cuocere firmato Caseificio Longo, realizzato con latte 100% piemontese, ricetta tradizionale e genuinità. Si distingue per la pasta morbida e compatta e per una stagionatura breve che ne definisce il profilo aromatico. È una delle referenze più riconoscibili del Caseificio, apprezzata anche oltre i confini nazionali.

## Note di degustazione

Al palato esprime un gusto dolce con una leggera vena piccante. La consistenza morbida e compatta lo rende particolarmente piacevole dopo la cottura, quando il cuore si scalda e il profilo aromatico si fa ancora più avvolgente.

## Cottura



MICROWAVE  
MICROONDE  
MIKROWELLE

40" 400W



OVEN  
FORNO  
OFEN

5' 190°C



PAN  
PADELLA  
PFANNE

5'



GRILL

5'

## Abbinamenti



Si suggerisce l'abbinamento con **vino rosso fermo**.

Ideale cotto al **forno** o alla **piastra**, è indicato soprattutto per **secondi piatti** e **barbecue**.

## Shelf-life

**30 giorni**. Conservazione consigliata: **0° / +4°C**. Latte di mucca. **Stagionatura breve**.

## Dichiarazione nutrizionale (per 100 gr.)

Energia kJ/kCal 1428/345

Grassi totali (g) 29  
di cui acidi grassi saturi (g) 19

Carboidrati (g) 1,9  
di cui zuccheri (g) 0,1

Proteine 19

Sale (g) 1,0

# Tomino del Boscaiolo®

