

Scheda tecnica

Descrizione

Formaggio tipico della tradizione piemontese, il Tomino a Rotolo si presenta senza crosta, con una pasta morbida di colore bianco, molto umida e leggermente acidula. È realizzato con latte 100% del Piemonte e si caratterizza per un gusto delicato e leggero, facile da valorizzare in cucina. La referenza è stata premiata con la **medaglia di bronzo ai World Cheese Awards 2015-2016**.

Note di degustazione

Fresco, delicato, con una leggera nota acidula e una texture molto umida che lo rende immediato e piacevole. Il profilo aromatico è equilibrato e versatile, adatto a preparazioni semplici e ingredienti diversi.

Cottura



Pensato per il consumo **fresco**, trova una collocazione ideale negli **antipasti**

Abbinamenti



Si suggerisce l'abbinamento con **vino bianco frizzante**.

Shelf-life

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

Dichiarazione nutrizionale (per 100 gr.)

Energia kJ/kCal	1063/256
Grassi totali (g) di cui acidi grassi saturi (g)	20 12
Carboidrati (g) di cui zuccheri (g)	1,0 1,0
Proteine	18
Sale (g)	0,70

