

TOMINO BOSCAIOLO



TOMINO BOSCAIOLO

Llet pasteuritzada de vaca.

El Tomino Piemontès és un formatge italià amb denominació d'origen protegida. La seva escorça és de superfície madurada. Es deixa assecar durant un parell de dies sota una capa d'herbes de muntanya, cosa que li confereix més sabor. Té un 45% de matèria grassa. La seva pasta és tova, amb sabor dolç i molt aromàtic. Ideal per escalfar, manté la textura i no es desfà fàcilment.

Podeu trobar propostes de receptes al [nostre canal de You Tube](#).

Format: 100 gr

Codi: 220