

# TOMINI SOTT'OLIO



## **FORMATO E ASPETTO:**

I tomino sott'olio sono formaggi di capra stagionati per circa 55 giorni prima di essere confezionati sott'olio in un vasetto di vetro con l'aggiunta o di peperoncino, o di rosmarino, o di pepe nero o di foglie di alloro. Con il passare del tempo la loro superficie sviluppa una colorazione gialla intensa e la pasta assume una consistenza densa e granulosa.

## **INGREDIENTI:**

Tomini di capra (latte di capra crudo, sale fine, caglio di vitello liquido)

Oli vegetali (olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole in quantità variabili)

Peperoncino o foglie di alloro o rametti di rosmarino o grani di pepe nero

## **LAVORAZIONE:**

Questo formaggio è prodotto a partire da una cagliata lattica versata in fucelle cilindriche utilizzando il mestolo in modo da mantenerne la struttura inalterata. Estratto dalla forma viene salato in superficie e affinato per 55 giorni circa.

In seguito, una volta tagliati in quattro, i tomini sono confezionati in vasetti di vetro, ricoperti con olio extravergine di oliva e olio di semi di girasole. Infine, per ogni confezione viene aggiunta una spezia o erba aromatica prima di chiudere ermeticamente la confezione.

## **SUGGERIMENTI PER IL CONSUMO:**

I tomini sott'olio sono un formaggio deciso da consumare con la polenta o a fine pasto con pane di segale caldo. Sono ottimi per la preparazione di bruschette con pane rustico oppure da aggiungere come condimento per la pizza a fine cottura.

**PRODOTTO, AFFINATO E CONFEZIONATO ESCLUSIVAMENTE CON LATTE DI CAPRA DI PRODUZIONE AZIENDALE, DA:**

**IL BOSCATTO**  
**SOCIETA' AGRICOLA**  
*Loc. Boscasso 1, Fraz. Ruino*  
*27061 Colli Verdi (PV)*  
*Tel 0385-955906*  
*E-mail [info@ilboscasso.it](mailto:info@ilboscasso.it)*  
*sito internet [www.ilboscasso.it](http://www.ilboscasso.it)*



**IL BOSCATTO**

## **ANALISI NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 GR DI PRODOTTO**

ENERGIA	<b>1405,32 kJ/335,72 kcal</b>
GRASSI	<b>23,36 g</b>
di cui acidi grassi saturi	<b>12,68 g</b>
CARBOIDRATI	<b>6,45 g</b>
di cui zuccheri	<b>2,35 g</b>
PROTEINE	<b>24,92 g</b>
SALE	<b>1,26 g</b>

## **ANALISI SENSORIALE:**

I tomini sott'olio sono un formaggio dalla consistenza mutevole che oscilla in base a quanto viene fatto sciogliere nel palato: inizialmente più compatto, cede rapidamente sulla lingua fino a disgregarsi in grani.

Il gusto è caratterizzato da intense note caprine con aromi di fieno e di formaggio grana, arricchiti dalle spezie ed erbe aromatiche che donano una loro differente personalità al formaggio e dall'olio che l'ha accompagnato nel processo di maturazione.

## **CONSERVAZIONE:**

Il tomino sott'olio mantengono pienamente le loro proprietà organolettiche per 12 mesi dal momento del confezionamento. In seguito rimane comunque ottimo diventando un formaggio leggermente più affinato e, dunque, dal sapore più intenso.