

# TOMO AI SEMI DI FINOCCHIO



**FORMATO E ASPETTO:** Il tomo ai semi di finocchio è un formaggio dal peso di circa 180 gr che si presenta come un piccolo cilindro. Stagionato all'incirca per 25 giorni, sviluppa una superficie beige ed una proteolisi accentuata nel sottocrosta tale da renderlo cremoso senza intaccare la pasta centrale che rimane compatta. I semi di finocchio sono inglobati nella parte esterna al formaggio creando una crosta spessa e croccante.

## **INGREDIENTI:**

Latte di capra crudo

Sale fine

Semi di finocchio (0,5%)

Caglio di vitello liquido

**LAVORAZIONE:** Questo formaggio è prodotto con cagliata lattica (cioè mettendo minime quantità di caglio nel latte innestato con un lattefermento madre prodotto in azienda con una coagulazione a 20°C per 22 ore circa) leggermente scolata e messa in forme cilindriche dove riposa per un giorno. Il formaggio viene, quindi, salato in superficie, cosparso di semi di finocchio e affinato per 25-30 giorni.

**CONSERVAZIONE:** Il tomo ai semi di finocchio mantiene pienamente le sue proprietà organolettiche per quattro settimane dal momento del confezionamento. In seguito rimane comunque ottimo diventando un formaggio leggermente più affinato e, dunque, dal sapore lievemente più intenso.

Conservare a +4°.

## **SUGGERIMENTI PER IL CONSUMO:**

Il tomo ai semi di finocchio è un formaggio che si presta principalmente ad essere degustato da solo, possibilmente tagliandolo in spicchi radiali per poter apprezzare il gioco di consistenze differenti offerto dai tre strati che lo compongono.

Tuttavia, non si esclude il suo utilizzo in cucina per insaporire diverse preparazioni come primi piatti, torte salate o ricette a base di verdure.

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

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



**IL BOSCATO**

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

ENERGIA	<b>1179,16 kJ/281,69 kcal</b>
GRASSI	<b>17,36 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:** La crosta, che ingloba i semi di finocchio, è fiorita con *Geotricum Candidum* ed è caratterizzata da un colore marroncino e da una consistenza croccante dovuta alla spezia.

Il sottocrosta è proteolizzato e racchiude una pasta color bianco avorio, compatta, leggermente adesiva, ma solubile.

Gli odori sono lattici (burro e yogurt), vegetali (erba fresca), arricchiti da note animali con deciso sentore di capra. Gli aromi sono lattico di burro fuso, vegetale di fieno secco. I semi di finocchio donano una nota orientale al prodotto esaltandone il gusto.

