

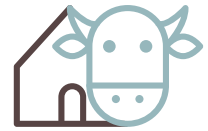


BUSSELLO

azienda agricola



TUMA / TUMAZZO



BUSSELLO

azienda agricola

La Tuma, tipico formaggio a pasta pressata, viene prodotta dalla coagulazione del latte vaccino, da cui si ottiene la cagliata, la quale subisce una blanda fase di spurgatura manuale; questo prodotto in genere viene consumato fresco. Ideale in cucina, si presta ad essere utilizzata in molte ricette, soprattutto nelle insalate.

Il Tumazzo si ottiene dalla stagionatura della Tuma, la quale subisce un'importante spurgatura manuale all'interno di forme canestrate; a questo punto, il Tumazzo Ragusano richiede una ulteriore bollitura delle forme nel siero a circa 85 gradi, per un tempo di due ore, dopodiché viene salato a mano in superficie. La stagionatura del Tumazzo varia da 7 giorni a 6 mesi in un ambiente umido e buio. Ogni cinque giorni le forme vengono girate e bagnate con uno straccio con acqua e sale. La sua crosta è ruvida e dura, all'interno presenta una pasta di colore giallo, più o meno intenso a seconda della durata della stagionatura.

Ingredienti:

LATTE vaccino crudo, sale, caglio.
Latte di nostra produzione.

Allergeni:

Latte e prodotti derivati, incluso lattosio.

Conservare

in frigo a +4° C

Scadenza:

40 giorni dalla data di confezionamento.

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia/Energy.....	1396 Kj/374 Kcal
Grassi / Fat	26,40 g
di cui Saturi / of which Saturated	14,10 g
Carboidrati / Carbohydrates	1,96 g
di cui Zuccheri / of which Sugar	< 0,01g
Proteine / Protein.....	22,85 g
Sale / Salt	0,35 g



3 Kg circa o fette da 300/400 g

Tumazzo

Bianco



Pepe rosso

3 Kg circa o fette da 300/400 g

Pepe nero

3 Kg circa o fette da 300/400 g

Tumazzo

Pepato



3 Kg circa o fette da 300/400 g

Tumazzo

Pistacchio

BUSSELLO SOC. COOP. AGRICOLA - (IT 19/296 CE)

C.da Bussello s.n., 97100 Ragusa (RG) Tel: + 39 0932 901983 m: + 39 351 87 73 817

www.bussello.com | info@bussello.com