



Tuma

Connu pour sa saveur délicate et douce et sa texture ferme et onctueuse, le fromage Tuma se savoure froid avec un filet d'huile d'olive.

À l'origine, le Tuma était un fromage frais de brebis fait en Sicile et en Sardaigne.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Fraîche
Intensité	Doux
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	Canada (Québec)
Région	Montréal
Détails	Montréal et environs
Producteur	Saputo
M.G.	15%
Affinage minimum	N/A
Famille	Pâte fraîche
Mode de fabrication	Industriel
Particularités	Allégé
Aspect	
Petite boule aplatie d'environ 200 g. Pâte blanche, sans croûte à texture homogène, souple et veloutée.	
Goût	
Frais, très doux. Arôme lactique.	

ANECDOTE

L'origine du nom est la forme de petite tomme en italien.

ACCORDS

Vin blanc



Délicat et léger

Vin rouge



Fruité et léger
Bardolino

Bière



Blanche Douce
Blanche, Weissbier

Autres accords

Vin rosé

PRODUITS SIMILAIRES

» Ricotta