



20135 Milano – via Adige n. 20  
telefono 02.72021817 - telefax 02.72021838  
e-mail: assolatte@assolatte.it



## **TOMINI: IL GUSTO FRESCO DEI FORMAGGI D'ESTATE**

*(Milano, 7 giugno 2011)* **Morbidi e compatti, dal gusto delicato e con uno spiccato sapore di latte, questi formaggi freschissimi piacciono sempre di più. Così le vendite fanno boom.**

Sono gli "sprinter" dei formaggi freschi perché, nell'ultimo anno, sono il prodotto che ha messo a segno la miglior performance commerciale del settore. Infatti, secondo le stime Assolatte, le vendite di tommini realizzate nella distribuzione moderna hanno registrato una crescita del 20% a volume e del 16% a valore, portando il mercato a superare i 3,1 milioni di pezzi venduti per un fatturato che sfiora i 30 milioni di euro.

Completamente naturali, morbidi e compatti, con la pasta elastica e un delicato sapore di latte, i tommini sono una famiglia di formaggi freschi, che venivano storicamente realizzati in varie zone d'Italia, come Piemonte e Sicilia. Ad accomunarli è una tecnica di produzione che ha nella freschezza il suo punto di forza: passano appena 24 ore, infatti, tra il momento in cui i fermenti lattici e il caglio vengono aggiunti al latte e quello in cui i tommini sono pronti per essere distribuiti. Ecco perché il know-how dei produttori, l'igiene e la corretta gestione dello stabilimento di produzione sono requisiti indispensabili per preservare e garantire la qualità e la sicurezza di questi formaggi. E il rispetto della catena del freddo è necessario per farli arrivare freschi e integri nei punti vendita di tutta Italia.

Se in ogni supermercato o bottega si possono acquistare tommini freschi e gustosi è merito delle aziende casearie, che hanno investito in tecnologia e logistica per coniugare il rispetto della tradizione produttiva di queste formaggelle con la garanzia dei più moderni requisiti di qualità e sicurezza alimentare. Tanto che oggi i tommini hanno guadagnato un maggior spazio nei supermercati e nei negozi tradizionali, dove vengono venduti, interi o porzionati, sia nei banchi gastronomia o take-away, che nei banchi refrigerati a libero servizio. Ed è sempre grazie all'impegno dell'industria casearia se ogni consumatore può trovare il tommino giusto per le sue esigenze, potendo scegliere tra un ampio assortimento di formati e confezioni differenti: a forma di rotolo o di formaggella, al naturale o nelle appetitose varianti con rucola, erbe aromatiche o spezie.

Freschi e già pronti da consumare, grazie al loro gusto leggero, questi formaggi sono particolarmente adatti all'estate, quando si servono al naturale, insaporiti con olio extravergine di oliva, sale e pepe, oppure si tagliano a fette o a cubetti e si usano per rendere più appetitose le insalate di verdure. Ma i tommini sono una scoperta anche cucinati a caldo. Si possono gratinare in forno, con pomodori ed erbe aromatiche, oppure cucinare al cartoccio, con zucchine, melanzane e carciofi. Li si può preparare rapidamente in padella oppure farli alla griglia, magari farciti con fette di speck o pancetta. Il tommino può essere anche "interpretato" in chiave creativa, abbinandolo con fragole fresche, miele e aceto balsamico, oppure con lardo e bacche di ginepro, fichi caramellati e scorza d'arancio candita.

### **PER SCARICARE GRATUITAMENTE LE IMMAGINI**

[http://www.assolatte.it/assolatte/pressAreaDetail.jsp?download\\_id=36&ct=1306336079833](http://www.assolatte.it/assolatte/pressAreaDetail.jsp?download_id=36&ct=1306336079833)

### **PER SCARICARE GRATUITAMENTE LE IMMAGINI DEI TOMINI RICETTATI**

[http://www.assolatte.it/assolatte/pressAreaDetail.jsp?download\\_id=27&ct=1306330350843](http://www.assolatte.it/assolatte/pressAreaDetail.jsp?download_id=27&ct=1306330350843)

### **Per maggiori informazioni:**

Carmen Besta Assolatte tel.02-72021817  
Elena Vincenzi Ufficio stampa Assolatte c/o Fruitecom tel.059-7863894  
[www.Assolatte.it](http://www.Assolatte.it) - [www.AssolatteYogurt.it](http://www.AssolatteYogurt.it)

**PARTECIPA ANCHE TU AL PREMIO GIORNALISTICO ASSOLATTE L'ATTENDIBILE**  
[www.premiogiornalisticocoassolatte.it](http://www.premiogiornalisticocoassolatte.it)

**Nata nel 1945, Assolatte** è l'associazione delle industrie italiane che operano nel comparto lattiero caseario. Le imprese che oggi aderiscono ad Assolatte rappresentano, in termini di fatturato, oltre il 90% dell'intero comparto industriale nazionale del settore lattiero caseario.