

Testùn



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Capra
- Vacca

“Testùn” è il nome che nelle vallate occitaniche piemontesi viene dato al gregge misto di pecore e di capre, col cui latte si produce questa toma, dove a prevalere quantitativamente è comunque il latte ovino. Il Testùn, come il Bra, si consuma anche poco stagionato, ma generalmente viene avviato a stagionature medio-lunghe, che possono raggiungere l’anno. Una lavorazione particolare è il “Testùn barricato”, che viene affinato sotto vinacce di vino rosso nel periodo autunnale.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta paglierina dura, con occhiatura finissima o assente

Sapore: intenso, piccante, asciutto, con le note del latte ovino e caprino

Abbinamenti: Vini rossi corposi e invecchiati. Miele di castagno, mostarda piccante di frutta. Pane di segale

Caratteristiche tecniche

Latte: ovino-caprino, scremato, crudo o pastorizzato

Lavorazione: artigianale

Pasta: cotta, pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 60 giorni

Produzione: tutto l’anno

Grassi: 35-40% Mgss

Peso: 5-8 kg



Formaggi per Tradizione

Dimensioni: diametro 30-35 cm, h. 10

Produttori: caseifici e casari delle vallate cuneesi