

Toma brusca



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Vacca

Il latte con cui è prodotta viene lasciato leggermente inacidire prima della caseificazione: da questa particolarità deriva il suo nome e il suo particolare sapore. Trattandosi di un formaggio di latte scremato è particolarmente adatta alle lunghe stagionature, perfino oltre l'anno.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta color giallo paglierino più o meno intenso a seconda della stagionatura, dura e friabile, con occhiatura rada

Sapore: intenso, deciso, con note di fieno e lievi sentori di stalla

Abbinamenti: Vini rossi. Mostarda di mele cotogne. Pane nero di segale, polenta

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, scremato, crudo

Lavorazione: artigianale

Pasta: cotta, pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 90 giorni

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 30% Mgss

Peso: 4-7 kg

Dimensioni: variabili

Produttori: casari del biellese