

# Nostrano Motta



## Provenienza

- Piemonte

## Tipo di latte

- Vacca

Formaggio tipico del territorio piemontese, nasce dalla tradizione della pastorizia dell'Alto Piemonte come semplice "Toma" e si evolve in un prodotto ricercato nella forma e nella sostanza. Gode della ricchezza del territorio lacustre (Lago d'Orta) per esprimere un gusto ricco e profondo, adatto a tutti i palati.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** Pasta color giallo paglierino con occhiatura minuta e rotonda

**Sapore:** Gusto pronunciato ma non piccante, morbido e ricco di sentore erbaceo

**Abbinamenti:** Vini rossi corposi. Miele aromatico. Frutta fresca (pere, mele, ciliege...). Pane nero di segale, polenta

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** vaccino, intero, crudo

**Lavorazione:** artigianale

**Pasta:** semicotta, pressata

**Salatura:** in salamoia

**Stagionatura:** minimo 60 giorni

**Produzione:** tutto l'anno

**Grassi:** 44% Mgss

**Peso:** circa 4 kg

**Dimensioni:** diametro circa cm 28, scalzo circa cm 8



Formaggi per Tradizione

**Produttori:** Casaro del Lago d'Orta