

# Toma del Ticcio alpe Vallezoo

## Provenienza

- Piemonte

## Tipo di latte

- Vacca



Anche in Valsesia, così come in Val d'Ossola, esiste e resiste la tradizione della transumanza e dell'alpeggio.

Il pastore-casaro scala le montagne con la sua mandria fino a raggiungere i 2250 mt di altitudine, spostandosi di pascolo in pascolo alla ricerca delle erbe più ricche e nutrienti.

Il risultato è un formaggio dalla struttura e dal gusto tipico.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** pasta di colore giallo paglierino intenso, con occhiatura diffusa e non uniforme.

**Sapore:** molto intenso, con note di erbe alpine.

**Abbinamenti:** Vini rossi corposi. Miele aromatico. Pane nero

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** Crudo, intero

**Lavorazione:** Artigianale

**Pasta:** Cotta

**Salatura:** In salamoia

**Stagionatura:** Minimo 60 giorni.



Formaggi per Tradizione

**Produzione:** Luglio-agosto

**Grassi:** 43% Mgss

**Peso:** 2,5 kg ca

**Dimensioni:** Diametro 22-25 cm, scalzo 5-7 cm

**Produttori:** Casaro della Valsesia