

Toma del Ticcio alpe Vallezo

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 tipicamente erbaceo e saporito.

Ne viene prodotta anche la versione “di casa” (invernale), sempre nel rispetto della disponibilità del latte.

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



Allevatore di Formaggi

Lavorazione: Artigianale

Pasta: Cotta

Salatura: In salamoia

Stagionatura: Minimo 60 giorni.

Produzione: Luglio-agosto

Grassi: 43% Mgss

Peso: 2,5 kg ca

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

Produttori: Casaro della Valsesia