



Allevatore di Formaggi

Toma del Ticcio alpe Vallesù



Descrizione

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.

[guffanti_pdf_button] [GUARDA IL VIDEO](#)

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Bufala



Capra



Latte Misto



Pecora



Vacca

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

Specifiche tecniche

- **Latte:** crudo, intero
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cotta
- **Salatura:** salamoia
- **Stagionatura:** Minimo 60 giorni.
- **Produzione:** luglio-agosto
- **Grassi:** 43% Mgss
- **Peso:** 2, 5 kg ca
- **Dimensione:** Diametro 22-25 cm, scalzo 5-7 cm
- **Produttori:** Casaro della Valsesia
- **Codice Forma:** 7700100
- **Codice tagliato:** 7700102