Toma della Burtulina



Descrizione

Un unico casaro per questo formaggio "di casa". Le mucche da latte, una ventina, pascolano in estate ad oltre 2000 metri regalandoci uno straordinario formaggio grasso d'alpe. In inverno gli animali sono liberi di scegliere - stagione permettendo - il pascolo brado o il ricovero coperto grazie una nuova stalla costruita appositamente per loro.
ACQUISTALO NELLO SHOP >> [guffanti_pdf_button] GUARDA IL VIDEO

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

crosta grigio chiaro ed elastico se giovane, crosta di colore grigiastro e compatto se stagionato

Sapore

di panna fresca fino alla stagionatura di 60 giorni, più complesso se stagionato

Abbinamenti

vino rosso leggero, pane croccante

Specifiche tecniche

- **Latte:** vaccino crudo
- **Lavorazione:** a crudo, artigianale
- **Pasta:** con diffusa occhiatura, pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 60 giorni
- **Produzione:** dall'autunno a primavera, stagionale
- **Grassi:** 45%
- **Peso:** 6 kg
- **Dimensione:** diametro 15 cm, h. 5 cm o diametro 30 cm, h 7
- **Produttori:** unico casaro in alpeggio in Valle Bognanco
- **Codice Forma:** 7500064
- **Codice tagliato:** 7500063