



Allevatore di Formaggi

## 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



Piemonte

#### Origine Latte



Bufala



Capra



Latte Misto



Pecora



Vacca

#### 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