Toma del Mergozzolo



Descrizione

Formaggio tipico del territorio piemontese, nasce dalla tradizione della pastorizia dell'Alto Piemonte come semplice "Toma" e si evolve in un prodotto ricercato nella forma e nella sostanza. Gode della ricchezza del territorio lacustre (Lago d'Orta) per esprimere un gusto ricco e profondo, adatto a tutti i palati. Il nome Mergozzolo identifica il luogo di provenienza di questo formaggio, l'omonimo gruppo montuoso nelle Alpi Cusiane. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

Pasta color giallo paglierino con occhiatura minuta e rotonda

Sapore

Gusto pronunciato ma non piccante, morbido e ricco di sentore erbaceo

Abbinamenti

Vini rossi corposi. Miele aromatico. Frutta fresca (pere, mele, ciliege…). Pane nero di segale, polenta

Specifiche tecniche

- **Tipologia di Latte:** Vacca
- **Latte:** crudo, intero, vaccino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** pressata, semicotta
- **Salatura:** salamoia
- **Stagionatura:** minimo 60 giorni
- **Produzione:** tutto l’anno
- **Grassi:** 44% Mgss
- **Peso:** circa 4 kg
- **Dimensioni:** diametro circa cm 28, scalzo circa cm 8
- **Produttori:** Casaro del Lago d'Orta
- **Codice Forma:** 7500120
- **Codice tagliato:** 7500121