Luigi Guffanti 1876
Allevatore di Formaggi

Tuma ‘d Nibiun



Descrizione

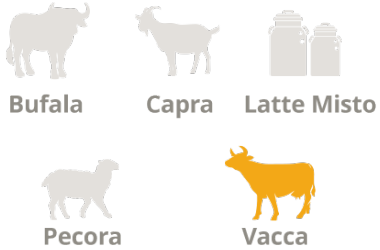
La ricerca di formaggi questa volta ci porta poco lontano dalle cantine di Arona, sulle colline del Vergante. A circa 400 metri di altitudine, nella tranquillità delle colline che si affacciano sul Lago Maggiore e con scorci sul Lago d'Orta, una giovane casara produce questa toma tradizionale e ben curata, in una stalla aperta di vacche brune alpine. Nei mesi estivi (giugno, luglio, agosto e talvolta settembre) ne viene prodotta una versione d'alpeggio, con gli animali che si spostano liberi sino alle pendici del Mottarone, dove possono brucare liberamente. Durante l'anno la produzione continua in caseificio sempre nel rispetto dei cicli naturali delle vacche. Le caratteristiche di questo formaggio sono determinate dalla particolarità e specificità dei prati polifiti dove la vacca bruna alpina sceglie tutti i giorni l'erba da brucare.
[guffanti_pdf_button] GUARDA IL VIDEO

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

pasta color paglierino intenso, compatta, con fitta occhiatura ad occhio di pernice o più grande

Sapore

intenso, saporito, con note di erbe alpine e di stalla

Abbinamenti

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

Specifiche tecniche

- **Tipologia di Latte:** Vacca
- **Latte:** crudo, intero, vaccino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cotta, pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 90 giorni
- **Produzione:** Tutto l'anno
- **Grassi:** 45% Mgss
- **Peso:** 2, 5 kg circa
- **Dimensioni:** Diametro 20 cm, scalzo 8 cm
- **Produttori:** Casaro ed allevatore del Vergante (Piemonte)
- **Codice Forma:** 7500200
- **Codice tagliato:** 7500201