Gratin

Descrizione

Il Gratin è talvolta chiamato "toma brusca" (acida), sebbene questo non corrisponda realmente al suo sapore, che è invece molto delicato. Il nome deriva dal fatto che il latte viene lasciato riposare fino al raggiungimento di un grado di acidità specifico. Questa lavorazione, spesso adottata dai malgari, sembra fosse particolarmente diffusa nelle comunità valdesi per la maggiore conservabilità e trasportabilità del formaggio che ne derivava. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione

Origine Latte

Aspetto

Crosta scura rugosa spesso presenta muffe bianche grigie e gialle, la pasta ha un colore bianco e inizialmente si presenta compatta e friabile. Durante la maturazione sviluppa una marcata proteolisi, cremificando.

Sapore

intenso, dolce, delicato

Abbinamenti

Vini rossi corposi, birre artigianali e da meditazione.

Specifiche tecniche

- **Latte:** intero, vaccino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cotta, pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 45 giorni
- **Produzione:** Tutto l'anno
- **Grassi:** 33% MGSS
- **Peso:** 200 gr / 800 gr
- **Diametro:** diametro 7 cm, scalzo 6 cm. diametro 9, 5 cm, scalzo 9 cm.
- **Produttori:** Casari del biellese
- **Codice Forma:** 0912004 (forma grande) – 0912003 (forma piccola)