Luigi Guffanti 1876
Allevatore di Formaggi

Testùn



Descrizione

“Testùn” è il nome che nelle vallate occitaniche piemontesi viene dato al gregge misto di pecore e di capre, col cui latte si produce questa toma, dove a prevalere quantitativamente è comunque il latte ovino. Il Testùn si consuma anche poco stagionato, ma generalmente viene avviato a stagionature medio-lunghe, che possono raggiungere l’anno.

Una lavorazione particolare è il “Testùn barricato”, che viene affinato sotto vinacce di vino rosso nel periodo autunnale.
[guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

pasta paglierina dura, con occhiatura finissima o assente

Sapore

intenso, piccante, asciutto, con le note del latte ovino e caprino

Abbinamenti

Vini rossi corposi e invecchiati. Miele di castagno, mostarda piccante di frutta. Pane di segale

Specifiche tecniche

- **Latte:** ovino/caprino, pastorizzato, scremato
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cotta, pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 60 giorni
- **Produzione:** tutto l’anno
- **Grassi:** 35-40% Mgss
- **Peso:** 5-8 kg
- **Diametro:** diametro 30-35 cm, h. 10
- **Produttori:** caseifici e casari delle vallate cuneesi
- **Codice Forma:** 56BT584 (capra) - 56BT585 (capra ubriacato)
- **Codice tagliato:** 56BT587 (capra) - 56BT588 (capra ubriacato)