Toma Pagnotta a latte crudo



Descrizione

La dimensione di un pane (da qui il nome “Pagnotta”, che significa appunto pane di taglia piccola), ma con il gusto inconfondibile del latte di mucca ottenuto dalle generose vacche piemontesi.

La Toma Pagnotta è un’altra riscoperta di un prodotto tradizionale per lungo tempo dimenticato.
[guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

Pasta color giallo paglierino con occhiatura minuta e rotonda

Sapore

gusto pronunciato ma non piccante

Abbinamenti

Vini rossi corposi. Miele aromatico. Frutta fresca (Pera Passacrassana, ciliegie…). Pane nero di segale, polenta

Specifiche tecniche

- **Latte:** vaccino crudo
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** pressata, semicotta
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 60 giorni
- **Produzione:** Tutto l'anno
- **Grassi:** 27% Mgss, 50 % Mgss
- **Peso:** 7 kg circa
- **Diametro:** diametro 38 cm circa, scalzo 7 cm circa
- **Produttori:** Casaro della provincia di Cuneo
- **Codice Forma:** 7500130
- **Codice tagliato:** 7500131