



Allevatore di Formaggi

Toma Piemontese DOP



Descrizione

La denominazione di origine "Toma Piemontese" è stata ufficialmente creata nel 1993, raggruppando diverse produzioni di tome del Piemonte in precedenza note col nome dell'area di provenienza (alcune tome tuttavia hanno mantenuto la propria specificità e la propria denominazione). Per questo motivo, più che un formaggio dalla fisionomia precisa, la Toma Piemontese DOP rappresenta semmai una famiglia di prodotti dalle caratteristiche abbastanza varie, contemplando innanzi tutto la possibilità che il latte di base sia intero o scremato (e si distinguerà allora fra tome grasse o semigrasse), e poi una libertà abbastanza ampia nelle dimensioni e nell'aspetto esteriore. Il latte comunque è sempre ed esclusivamente vaccino. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Piemonte

Origine Latte



Bufala

Capra

Latte Misto



Pecora



Vacca

Aspetto

pasta paglierina, compatta, con fitta occhiatura ad occhio di pernice, o talvolta più grande

Sapore

intenso, con note di fieno e di stalla, in qualche caso leggermente amarognolo

Abbinamenti

Vini rossi corposi. Miele aromatico. Frutta fresca. Pane nero di segale, polenta

Specifiche tecniche

- **Latte:** crudo o pastorizzato, intero o scremato, vaccino
- **Lavorazione:** artigianale e industriale, pressata
- **Pasta:** cotta, pressata
- **Salatura:** a secco e salamoia
- **Stagionatura:** minimo 60 giorni
- **Produzione:** tutto l'anno (alpeggio: produzione estiva)
- **Grassi:** 20-40% Mgss
- **Peso:** 1, 8-8 kg
- **Diametro:** variabili
- **Produttori:** casari piemontesi
- **Codice Forma:** 770TG01
- **Codice tagliato:** 770TG02