Luigi Guffanti 1876
Allevatore di Formaggi

Toma San Sebastiano



Descrizione

La Toma San Sebastiano è un grande formaggio di montagna a latte CRUDO Intero, derivante esclusivamente dalle bovine rosse pezzate della Val d'Aosta. Gli animali, nel rispetto di quanto previsto dal Protocollo Guffanti, pascolano liberi e - quando in stalla - si alimentano con fieno autoctono. Dal sapore delicato e dalla consistenza elastica, con una stagionatura minima di 8 mesi. Il nome del formaggio deriva dal Santo a cui è dedicata la chiesa edificata nei pressi dei pascoli. Il formaggio viene allevato nelle cantine Guffanti di Arona ed è sempre disponibile. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

Formaggio dallo scalzo alto , con pasta di colore giallo paglierino

Sapore

sapore delicato con note sempre più decise con l’aumentare del periodo di stagionatura

Abbinamenti

Vini rossi, pane di segale, miele di castagno

Specifiche tecniche

- **Latte:** crudo, intero, vaccino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** semidura
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** oltre 8 mesi
- **Produzione:** Tutto l'anno
- **Grassi:** 37.5% Mgss
- **Peso:** 3.5 kg
- **Diametro:** Diametro 20 cm scalzo 9 cm
- **Produttori:** Casari e allevatori della Valle d'Aosta
- **Codice Forma:** 1006556
- **Codice tagliato:** 1006557