Toma stravecchia da pialla



Descrizione

La stagionatura della Toma ossolana, sia d’alpeggio sia di casa, può anche raggiungere e superare l’anno: in questo caso si parla di tome stravecchie, con caratteristiche molto particolari che le rendono un vero e proprio formaggio “da meditazione”, per intenditori, da assaporare a piccole scaglie, magari con un calice di un grande vino rosso invecchiato.
[guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

pasta color paglierino intenso o scuro, molto compatta, con fitta occhiatura ad occhio di pernice

Sapore

intenso, con note di fieno, di fiori secchi e di stalla, lievemente piccante

Abbinamenti

Vini rossi corposi e invecchiati. Miele aromatico. Mostarda piccante di frutta. Pane nero di segale, polenta

Specifiche tecniche

- **Latte:** crudo o pastorizzato, intero, vaccino
- **Lavorazione:** artigianale e industriale
- **Pasta:** cotta, pressata
- **Salatura:** a secco e salamoia
- **Stagionatura:** minimo 7-8 mesi
- **Produzione:** tutto l’anno
- **Grassi:** 45% Mgss
- **Peso:** 5-7 kg
- **Diametro:** diametro 30-40 cm, h. 10-15
- **Produttori:** casari dell’Ossola
- **Codice Forma:** n.d.
- **Codice tagliato:** n.d.