Luigi Guffanti 1876
Allevatore di Formaggi

Toma Valle



Descrizione

Dalla lavorazione del latte 100% piemontese e con le mani esperte di un casaro dell'area di Torino si ottine una toma fresca, dolce e ben saporita. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

pasta paglierina con fine occhiatura e regolare

Sapore

gusto deciso e intenso

Abbinamenti

vini bianchi di medio corpo. Frutta fresca, pane nero di segale

Specifiche tecniche

- **Latte:** vaccino intero pastorizzato
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cotta, pressata
- **Salatura:** salamoia
- **Stagionatura:** 30/40 giorni
- **Produzione:** Tutto l'anno
- **Grassi:** 40% Mgss
- **Peso:** 6 kg circa
- **Diametro:** diametro 30 cm, h. 6 cm
- **Produttori:** casaro del Torinese
- **Codice Forma:** 77 0TG03
- **Codice tagliato:** 77 0TG04