Toma Valle Elvo latte scremato



Descrizione

Tra le tome piemontesi si caratterizza particolarmente essendo un formaggio a maturazione lunga prodotta con latte vaccino di almeno due munte consecutive, in parte scremato.

Questo formaggio veniva trasportato, a dorso di mulo o con portatori, dalle baite degli alpeggi di Sordevolo il capoluogo della valle. Lì nelle cantine sotterranee si svolgeva la stagionatura.
[guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

Crosta colore grigio/marrone, pasta bianca paglierino traslucido, presenta occhiatura diffusa piccola e regolarmente distribuita

Sapore

inizialmente moderato, aumentando di intensità durante la stagionatura

Abbinamenti

Vini rossi. Frutta fresca. Mostarda di zucca. Pane nero di segale

Specifiche tecniche

- **Latte:** parzialmente scremato, vaccino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cotta, pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 60 giorni
- **Produzione:** tutto l’anno
- **Grassi:** inferiore al 30% Mgss
- **Peso:** 4.5 kg circa
- **Diametro:** diametro 25 cm, h 6 cm
- **Produttori:** casari del biellese
- **Codice Forma:** 3000010
- **Codice tagliato:** 3000011