Toma verde



Descrizione

Formaggio di latte vaccino intero a cui viene aggiunto il pennicillium utilizzato per l’erborinatura del gorgonzola. la cagliata viene rotta in due momenti successivi con intervallo di tempo tra le due “rotture”.

Stagionatura in cantina a circa 10 gradi per oltre 90 giorni.

Prodotto in Piemonte ai piedi del Monte Rosa (da cui prende il nome) è una toma lavorata alla piemontese con l’aggiunta dell’erborinatura.

Il gusto è infatti delicato e burroso ma con il classico aroma finale del grande erborinato italiano.

Formaggio di latte vaccino intero a cui viene aggiunto il pennicillium utilizzato per l’erborinatura dei formaggi tipicamente erborinati. La cagliata viene rotta in due momenti successivi con intervallo di tempo tra le due “rotture”.

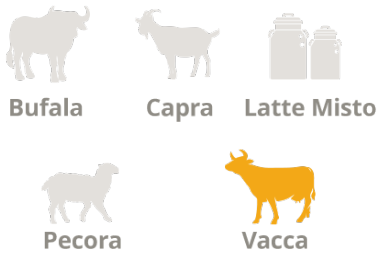
Stagionatura in cantina a circa 10 gradi per oltre 90 giorni.
[guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

pasta paglierina chiara, morbida e cedevole. Erborinatura celeste-verde chiaro. La crosta è di colore chiaro.

Sapore

morbido, con presenza delle note robuste del penicillo

Abbinamenti

Vini rossi corposi e invecchiati, vini dolci e liquorosi, rhum. Mostarda piccante di frutta, confettura di cipolle rosse, gelatina di vino al Vin Santo o al Marsala. Gambi di sedano bianco. Pane di segale, polenta

Specifiche tecniche

- **Latte:** intero, pastorizzato, vaccino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cruda, non pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 90 giorni
- **Produzione:** tutto l’anno
- **Grassi:** 48% Mgss
- **Peso:** piccolo circa 2 kg; grande circa 6 kg.
- **Diametro:** diametro 25-30 cm, h. 8-10 cm
- **Produttori:** caseifici piemontesi ai piedi del Monte Rosa
- **Codice Forma:** 1007336
- **Codice tagliato:** 1007347