



Allevatore di Formaggi

Tuma di capra a latte crudo



Descrizione

Classica "Tuma" a latte crudo di capra, nata come evoluzione delle classiche robiolo di capra piemontesi. La zona di produzione è quella del basso Piemonte, dove gli animali sono alimentati esclusivamente al pascolo. A seconda della stagionatura si distinguono una versione fresca ed una versione più affinata (nelle cantine di Arona, seguendo il Protocollo Guffanti). La versione a crosta nera è ottenuta cospargendo la crosta con carbone vegetale.

[guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Bufala



Capra



Latte Misto



Pecora



Vacca

Aspetto

pasta bianca, compatta, morbida

Sapore

intenso, con marcate note ircine

Abbinamenti

Vini bianchi fruttati, birre chiare. Marmellata di arancia, mostarda di pomodori verdi. Pane alle noci o all'uva

Specifiche tecniche

- **Latte:** caprino, crudo, intero
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cruda
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 15 giorni
- **Produzione:** primavera-autunno
- **Grassi:** 40% Mgss
- **Peso:** Gr. 240 circa
- **Diametro:** diamentro 10 cm, scalzo 3 cm circa
- **Produttori:** Casaro della Langa astigiana
- **Codice Forma:** 0911600 (bianca) - 0911602 (nera)
- **Codice tagliato:** n.d.