# Tuma persa da pascolo



## Descrizione

Si tratta della versione “da pascolo” della Tuma Persa (nome che deriva dal dialetto siciliano e che indica il lasciare il formaggio in stagionatura, cioè il formaggio è “perso”, dimenticato): viene prodotta con latte di animali alimentati esclusivamente ad erba che dona alla pasta il caratteristico colore giallo, dovuto alla presenza nel formaggio di beta carotene.
[guffanti_pdf_button]

## Caratteristiche

### Regione




### Origine Latte




### Aspetto

crosta giallo-ocra. Pasta tenera, compatta con scarsa occhiatura, di colore bianco tendente al giallo-paglierino

**Sapore**

equilibrato tra dolce e piccante ma mai salato, con retrogusto che ricorda i formaggi erborinati

**Abbinamenti**

Vini rossi corposi e invecchiati. Miele millefiori. Mostarda piccante di pere e mele cotogne. Fave, piselli e fichi freschi. Pane casereccio

## Specifiche tecniche

- **Latte:** vaccino termizzato
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** variabile
- **Produzione:** giugno-ottobre
- **Grassi:** 33% MGSS, 5% Mgss
- **Peso:** 5 / 7 kg
- **Diametro:** altezza 10/12 cm, diametro 28/30 cm
- **Produttori:** casari artigianali della Sicilia
- **Codice Forma:** 28 00012
- **Codice tagliato:** 28 00013