

Gratin



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Vacca

Il gratin viene anche chiamata toma brusca (acida) ciò non corrisponde realmente al sapore perché invece molto delicato. Questo nome deriva dal fatto che il latte viene lasciato riposare finché non viene raggiunto il grado stabilito di acidità. Questa lavorazione, spesso usata dai malgari, sembra fosse particolarmente in uso per la conservabilità e la trasportabilità del formaggio derivato, nelle comunità valdesi.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: Crosta scura rugosa spesso presenta muffe bianche grigie e gialle, la pasta ha un colore bianco e inizialmente si presenta compatta e friabile. Durante la maturazione sviluppa una marcata proteolisi, cremificando.

Sapore: intenso, dolce, delicato

Abbinamenti: Vini rossi corposi, birre artigianali e da meditazione.

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero

Lavorazione: artigianale

Pasta: cotta, pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 45 giorni

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 33% MGSS



Allevatore di Formaggi

Peso: 200 gr / 800 gr

Dimensioni: diametro 7 cm, scalzo 6 cm. diametro 9,5 cm, scalzo 9 cm.

Produttori: Casari del biellese

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.