

Toma Biellese piccola latte intero



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Vacca

Formaggio dal sapore morbido, delicato e profumato. Viene stagionato in cantina su scalere di abete bianco per un periodo che può variare da 60 a 90 giorni. Nelle forme più stagionate sono presenti caratteristiche muffe gialle

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: Crosta colore grigio/marrone, pasta bianca con sfumature paglierine, presenta occhiatura sottile distribuita irregolarmente

Sapore: intenso, dolce

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

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, crudo

Lavorazione: artigianale

Pasta: cotta, pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 15 giorni

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 45% Mgss

Peso: 2.5 kg circa

Dimensioni: diametro 19 cm, h 9 cm

Produttori: casari del biellese



Allevatore di Formaggi

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.