

# Toma stravecchia da pialla



## Provenienza

- Piemonte

## Tipo di latte

- Vacca

La stagionatura della Toma ossolana, sia d'alpeggio sia di casa, può anche raggiungere e superare l'anno: in questo caso si parla di tome stravecchie, con caratteristiche molto particolari che le rendono un vero e proprio formaggio "da meditazione", per intenditori, da assaporare a piccole scaglie, magari con un calice di un grande vino rosso invecchiato.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** pasta color paglierino intenso o scuro, molto compatta, con fitta occhiatura ad occhio di pernice

**Sapore:** intenso, con note di fieno, di fiori secchi e di stalla, lievemente piccante

**Abbinamenti:** Vini rossi corposi e invecchiati. Miele aromatico. Mostarda piccante di frutta. Pane nero di segale, polenta

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** vaccino, intero, crudo o pastorizzato

**Lavorazione:** artigianale e industriale

**Pasta:** cotta, pressata

**Salatura:** a secco e in salamoia

**Stagionatura:** minimo 7-8 mesi

**Produzione:** tutto l'anno

**Grassi:** 45% Mgss



Allevatore di Formaggi

**Peso:** 5-7 kg

**Dimensioni:** diametro 30-40 cm, h. 10-15

**Produttori:** casari dell'Ossola

**Codice forma:** n.d.

**Codice tagliato:** n.d.