

# Toma verde



## Provenienza

- Piemonte

## Tipo di latte

- Vacca

Formaggio di latte vaccino intero a cui viene aggiunto il penicillium utilizzato per l'erborinatura del gorgonzola. La cagliata viene rotta in due momenti successivi con intervallo di tempo tra le due "rotture".

Stagionatura in cantina a circa 10 gradi per oltre 90 giorni.

Prodotto in Piemonte ai piedi del Monte Rosa (da cui prende il nome) è una toma lavorata alla piemontese con l'aggiunta dell'erborinatura tipica del Gorgonzola.

Il gusto è infatti delicato e burroso ma con il classico aroma finale del grande erborinato italiano.

Formaggio di latte vaccino intero a cui viene aggiunto il penicillium utilizzato per l'erborinatura del gorgonzola. La cagliata viene rotta in due momenti successivi con intervallo di tempo tra le due "rotture".

Stagionatura in cantina a circa 10 gradi per oltre 90 giorni.

Prodotto in Piemonte ai piedi del Monte Rosa (da cui prende il nome) è una toma lavorata alla piemontese con l'aggiunta dell'erborinatura tipica del Gorgonzola DOP.

Il gusto è infatti delicato e burroso ma con il classico aroma finale del grande erborinato italiano.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** pasta paglierina chiara, morbida e cedevole. Erborinatura celeste-verde chiaro. La crosta è di colore chiaro.



Allevatore di Formaggi

**Sapore:** morbido, con presenza delle note robuste del penicillo

**Abbinamenti:** Vini rossi corposi e invecchiati, vini dolci e liquorosi, rhum. Mostarda piccante di frutta, confettura di cipolle rosse, gelatina di vino al Vin Santo o al Marsala. Gambi di sedano bianco. Pane di segale, polenta

#### **Caratteristiche tecniche**

**Latte:** vaccino, intero, pastorizzato

**Lavorazione:** artigianale

**Pasta:** cruda, non pressata

**Salatura:** a secco

**Stagionatura:** minimo 90 giorni

**Produzione:** tutto l'anno

**Grassi:** 48% Mgss

**Peso:** piccolo circa 2 kg; grande circa 6 kg.

**Dimensioni:** diametro 25-30 cm, h. 8-10 cm

**Produttori:** caseifici piemontesi ai piedi del Monte Rosa

**Codice forma:** n.d.

**Codice tagliato:** n.d.