

Toma Pagnotta a latte crudo



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Vacca

La dimensione di un pane (da qui il nome “Pagnotta”, che significa appunto pane di taglia piccola), ma con il gusto inconfondibile del latte di mucca ottenuto dalle generose vacche piemontesi.

La Toma “Pagnotta” è un’altra riscoperta di un prodotto tradizionale per lungo tempo dimenticato.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: Pasta color giallo paglierino con occhiatura minuta e rotonda

Sapore: gusto pronunciato ma non piccante

Abbinamenti: Vini rossi corposi. Miele aromatico. Frutta fresca (Pera Passacrassana, ciliegie...). Pane nero di segale, polenta

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino crudo

Lavorazione: artigianale

Pasta: semicotta, pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 60 giorni

Produzione: Tutto l'anno

Grassi: 27,50 % Mgss

Peso: 7 kg circa

Dimensioni: diametro 38 cm circa, scalzo 7 cm circa



Allevatore di Formaggi

Produttori: Casari della provincia di Cuneo

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.