

Tuma persa da pascolo



Provenienza

- Sicilia

Tipo di latte

- Vacca

Si tratta della versione “da pascolo” della tuma persa: viene prodotta con latte di animali alimentati esclusivamente ad erba che dona alla pasta il caratteristico colore giallo, dovuto alla presenza nel formaggio di beta carotene.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: crosta giallo-ocra. Pasta tenera, compatta con scarsa occhiatura, di colore bianco tendente al giallo-paglierino

Sapore: equilibrato tra dolce e piccante ma mai salato, con retrogusto che ricorda i formaggi erborinati

Abbinamenti: Vini rossi corposi e invecchiati. Miele millefiori. Mostarda piccante di pere e mele cotogne. Fave, piselli e fichi freschi. Pane casereccio

Caratteristiche tecniche

Latte: latte vaccino termizzato

Lavorazione: artigianale

Pasta: pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: variabile

Produzione: giugno-ottobre



Allevatore di Formaggi

Grassi: 33,5% Mgss

Peso: 6,5 / 7 kg

Dimensioni: altezza 10/12 cm, diametro 28/30 cm

Produttori: casari artigianali della Sicilia

Codice forma: 28 00012

Codice tagliato: 28 00013