

Toma di capra Anzaschina



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Capra

Formaggio da tavola a pasta cruda di colore bianco, moderatamente erborinato, di consistenza morbida-cremosa.

La produzione di questo strepitoso formaggio è effettuata da un piccolo casaro in Valle Anzasca (Nord Piemonte), ai piedi del Monte Rosa.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: Pasta di colore bianco, con moderata erborinatura, senza occhiature. Crosta di aspetto rosato arancione

Sapore: intenso, con leggere note di stalle e delicati sentori di penicillo

Abbinamenti: Vini rossi corposi e invecchiati, vini dolci e liquorosi. Confettura di mirtilli e frutti rossi. Pane di segale, polenta

Caratteristiche tecniche

Latte: di capra, pastorizzato

Lavorazione: artigianale

Pasta: cruda

Salatura: a secco

Stagionatura: 50-60 gg

Produzione: stagionale, da marzo ad ottobre

Grassi: 35% Mgss

Peso: 2,5 - 3 kg

Dimensioni: Diametro 14 cm, scalzo 12-13 cm



Allevatore di Formaggi

Produttori: casari della Valle Anzasca

Codice forma: 3600203

Codice tagliato: -