

TUMA 'D NIBIUN



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Vacca

La ricerca di formaggi ci porta vicino ad Arona, sulle colline del Vergante. A circa 400 metri di altitudine, nella tranquillità delle colline che si affacciano sul Lago Maggiore e con scorci sul Lago d'Orta, una giovane casara produce questa toma tradizionale e ben curata, in una stalla aperta di vacche brune alpine.

Nei mesi estivi (giugno, luglio, agosto e talvolta settembre) ne viene prodotta una versione d'alpeggio, con gli animali che si spostano liberi sino alle pendici del Mottarone, dove possono brucare liberamente. Durante l'anno la produzione continua in caseificio sempre nel rispetto dei cicli naturali delle vacche.

Le caratteristiche di questo formaggio sono determinate dalla particolarità e specificità dei prati polifiti dove la vacca bruna alpina sceglie tutti i giorni l'erba da brucare.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta color paglierino intenso, compatta, con fitta occhiatura ad occhio di pernice o più grande

Sapore: intenso, saporito, con note di erbe alpine e di stalla

Abbinamenti: vini rossi corposi. Miele aromatico. Frutta fresca (pere, mele). Pane nero di segale, polenta



Allevatore di Formaggi

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, crudo

Lavorazione: artigianale

Pasta: cotta, pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: Minimo 90 giorni

Produzione: Tutto l'anno

Grassi: 45% Mgss

Peso: 2,5 Kg circa

Dimensioni: Diametro 20 cm, scalzo 8 cm

Produttori: Casaro ed allevatore del Vergante (Piemonte)

Codice forma: 7500200

Codice tagliato: 7500201