

Toma di capra Valgerola



Provenienza

- Lombardia

Tipo di latte

- Capra

Una toma a latte di capra rigorosamente crudo, proveniente dalle Alpi Orobie Valtellinesi.

Qui casari attenti agli animali al pascolo coagulano il latte delle capre utilizzando strumenti tradizionali (caldaie in rame e utensili in legno).

Si ottiene dunque un prodotto raro, dal gusto inconfondibilmente ircino ma con tonalità dolci, come dolci sono i declivi su cui gli animali pascolano.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: forma cilindrica regolare, a facce piane

Sapore: gusto pieno e sapore intenso tipico caprino

Abbinamenti: Vini rossi, birre chiare. Marmellata di arancia, confettura



Allevatore di Formaggi

di zucca e zenzero. Frutta fresca, pane alle noci o all'uva

Caratteristiche tecniche

Latte: caprino, intero, crudo

Lavorazione: artigianale

Pasta: cotta

Salatura: a secco

Stagionatura: Minimo 60 giorni

Produzione: stagionale, a seconda della disponibilità del latte di capra

Grassi: 30% Mgss

Peso: 4 kg / 5 kg circa

Dimensioni: diametro di 20/25 cm e scalzo diritto alto 8/10 cm

Produttori: Casari delle Alpi Orobie

Codice forma: 1501082

Codice tagliato: 1501084