

Maccagn stagionato



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Vacca

Toma proveniente dai pascoli intorno a Oropa, comune montano sede di un celebre santuario. Da giugno a settembre prodotta anche in alpeggio. Fra le numerose tome della zona (come la Toma del Maccagno) spicca perché prodotta esclusivamente con latte crudo di vacche di razza Bruna alpina.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta color avorio o giallo paglierino più o meno intenso a seconda della stagionatura, compatta, con occhiatura rada

Sapore: intenso, dolce, con note di erba o fieno e sentori di stalla

Abbinamenti: Vini rossi. Frutta fresca (pera Passacrassana). Mostarda di zucca. Pane nero di segale, polenta

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, crudo

Lavorazione: artigianale, d'alpeggio

Pasta: cotta, pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 20 giorni

Produzione: tutto l'anno, alpeggio estiva

Grassi: 45% Mgss

Peso: 3-4 kg

Dimensioni: diametro 15-25 cm, h 8-10



Allevatore di Formaggi

Produttori: casari del biellese

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.