

Toma Piemontese DOP



La denominazione di origine “Toma Piemontese” è stata ufficialmente creata nel 1993, raggruppando diverse produzioni di tome del Piemonte in precedenza note col nome dell’area di provenienza (alcune tome tuttavia hanno mantenuto la propria specificità e la propria denominazione). Per questo motivo, più che un formaggio dalla fisionomia precisa, la Toma Piemontese DOP rappresenta semmai una famiglia di prodotti dalle caratteristiche abbastanza varie, contemplando innanzi tutto la possibilità che il latte di base sia intero o scremato (e si distinguerà allora fra tome grasse o semigrasse), e poi una libertà abbastanza ampia nelle dimensioni e nell’aspetto esteriore. Il latte comunque è sempre ed esclusivamente vaccino.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta paglierina, compatta, con fitta occhiatura ad occhio di pernice, o talvolta più grande

Sapore: intenso, con note di fieno e di stalla, in qualche caso leggermente amarognolo

Abbinamenti: Vini rossi corposi. Miele aromatico. Frutta fresca. Pane nero di segale, polenta

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero o scremato, crudo o pastorizzato

Lavorazione: artigianale e industriale Pasta: cotta, pressata

Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Vacca

Marchi





Allevatore di Formaggi

Pasta: cotta, pressata

Salatura: a secco e in salamoia

Stagionatura: minimo 60 giorni

Produzione: tutto l'anno (alpeggio estiva)

Grassi: 20-40% Mgss

Peso: 1,8-8 kg

Dimensioni: variabili

Produttori: casari piemontesi

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.