

Toma verde



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Vacca

Formaggio di latte vaccino intero a cui viene aggiunto il penicillium utilizzato per l'erborinatura del gorgonzola. La cagliata viene rotta in due momenti successivi con intervallo di tempo tra le due "rotture".

Stagionatura in cantina a circa 10 gradi per oltre 90 giorni.

Prodotto in Piemonte ai piedi del Monte Rosa (da cui prende il nome) è una toma lavorata alla piemontese con l'aggiunta dell'erborinatura tipica del Gorgonzola.

Il gusto è infatti delicato e burroso ma con il classico aroma finale del grande erborinato italiano.

Formaggio di latte vaccino intero a cui viene aggiunto il penicillium utilizzato per l'erborinatura del gorgonzola. La cagliata viene rotta in due momenti successivi con intervallo di tempo tra le due "rotture".

Stagionatura in cantina a circa 10 gradi per oltre 90 giorni.

Prodotto in Piemonte ai piedi del Monte Rosa (da cui prende il nome) è una toma lavorata alla piemontese con l'aggiunta dell'erborinatura tipica del Gorgonzola DOP.

Il gusto è infatti delicato e burroso ma con il classico aroma finale del grande erborinato italiano.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta paglierina chiara, morbida e cedevole. Erborinatura celeste-verde chiaro. La crosta è di colore chiaro.



Allevatore di Formaggi

Sapore: morbido, con presenza delle note robuste del penicillo

Abbinamenti: Vini rossi corposi e invecchiati, vini dolci e liquorosi, rhum. Mostarda piccante di frutta, confettura di cipolle rosse, gelatina di vino al Vin Santo o al Marsala. Gambi di sedano bianco. Pane di segale, polenta

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, pastorizzato

Lavorazione: artigianale

Pasta: cruda, non pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 90 giorni

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 48% Mgss

Peso: piccolo circa 2 kg; grande circa 6 kg.

Dimensioni: diametro 25-30 cm, h. 8-10 cm

Produttori: caseifici piemontesi ai piedi del Monte Rosa

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.