

Toma del Mergozzolo



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Vacca

Formaggio tipico del territorio piemontese, nasce dalla tradizione della pastorizia dell'Alto Piemonte come semplice "Toma" e si evolve in un prodotto ricercato nella forma e nella sostanza. Gode della ricchezza del territorio lacustre (Lago d'Orta) per esprimere un gusto ricco e profondo, adatto a tutti i palati.

Il nome Mergozzolo identifica il luogo di provenienza di questo formaggio, l'omonimo gruppo montuoso nelle Alpi Cusiane.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: Pasta color giallo paglierino con occhiatura minuta e rotonda

Sapore: Gusto pronunciato ma non piccante, morbido e ricco di sentore erbaceo

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

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, crudo

Lavorazione: artigianale

Pasta: semicotta, pressata

Salatura: in salamoia

Stagionatura: minimo 60 giorni

Produzione: tutto l'anno



Allevatore di Formaggi

Grassi: 44% Mgss

Peso: circa 4 kg

Dimensioni: diametro circa cm 28, scalzo circa cm 8

Produttori: Casaro del Lago d'Orta

Codice forma: 7500120

Codice tagliato: 7500121