

# TOMA DEL PASCO A LATTE CRUDO



## Provenienza

- Piemonte

## Tipo di latte

- Vacca

Dalla tradizione piemontese un formaggio a latte vaccino crudo ottenuto dalle generose vacche piemontesi. I due casari – marito e moglie – lavorano con animali liberi e metodi di lavorazione artigianali.

La Toma del Pasco appartiene alla famiglia delle riscoperte di prodotti tradizionali, rimasti nel dimenticatoio ed oggi riproposti ad una platea attenta ed esigente.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** Pasta color giallo paglierino con occhiatura minuta e rotonda

**Sapore:** gusto intenso ma non piccante, con sentore erbaceo

**Abbinamenti:** Vini rossi corposi. Miele aromatico. Frutta fresca (Pere, mele, ciliegie...). Pane nero di segale, polenta

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** vaccino crudo

**Lavorazione:** artigianale

**Pasta:** semicotta, pressata

**Salatura:** a secco



Allevatore di Formaggi

**Stagionatura:** minimo 60 giorni

**Produzione:** tutto l'anno

**Grassi:** 27,50 % Mgss

**Peso:** 7 kg circa

**Dimensioni:** diametro 40 cm circa, scalzo 7 cm circa

**Produttori:** Casaro del braidese

**Codice forma:** 7500126

**Codice tagliato:** 7500127