



Allevatore di Formaggi

Toma Saint-Gilles

La Toma di Saint-Gilles è un fantastico formaggio prodotto nei verdi pascoli della Valle d'Aosta

Dall'inconfondibile sapore rotondo e aromatico tipico della zona, con pasta elastica, ottima sia nell'utilizzo come formaggio da tavola che in lavorazioni come fondute o ripieni.

La lavorazione, come sempre, segue il protocollo Guffanti, ossia animali liberi che mangiano su prati polifiti e naturali, con l'utilizzo di materiali tradizionali.

Tutte le forme sono sapientemente "allevate" nelle nostre Cantine, ad Arona.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: crosta compatta e sottile, di colore marrone da chiaro a scuro. crosta non edibile

Sapore: sapore tipico di un formaggio da pascolo Aostano, intenso già nei primi mesi

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

Caratteristiche tecniche

Latte: Latte vaccino, CRUDO, intero

Lavorazione: Artigianale

Pasta: elastica, burrosa

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 90 giorni

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 33,9% Mgss

Peso: 7-12kg

Dimensioni: diam. 35-45 cm, scalzo 7-10 cm.

Produttori: Casari e allevatori della Valle d'Aosta

Codice forma: 1006562

Codice tagliato: 100656

Provenienza

- Valle d'Aosta

Tipo di latte

- Vacca