

Toma allevata in Miniera



Provenienza

- Lombardia

Tipo di latte

- Vacca

La TOMA ALLEVATA IN MINIERA è un formaggio di latte vaccino crudo proveniente dalla Valtrompia, a pasta cruda prodotto con latte innesto e quindi senza aggiunta di fermento dal latte di animali, in stagione, al pascolo.

Di taglia piccola, semistagionato in una vecchia miniera (da cui prende il nome) e allevato nelle cantine Guffanti dove la crosta è curata con l'uso di piccole dosi di olio di lino (alla moda valtrompese, da cui la tonalità ambrata della crosta con la sua elasticità tipica di quel trattamento).

Il rispetto del nome dato dal produttore è anche un omaggio all'inizio della carriera di Luigi Guffanti, che iniziò a stagionare proprio in una miniera d'argento dismessa.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta bianca, morbida ed elastica se fresca, compatta a maturazione più

avanzata, a volte con occhiatura medio

Sapore: dolce, di latte fresco più profumato per la sua stagionatura



Allevatore di Formaggi

Abbinamenti: Vini rossi, miele di castagno, pane di segale

Caratteristiche tecniche

Latte: Latte vaccino intero/parzialmente scremato

Lavorazione: Artigianale

Pasta: Pasta morbida

Salatura: manuale a secco

Stagionatura: Dagli 8 mesi

Produzione: Maggio - Giugno

Grassi: 32% Mgss

Peso: 2-4 kg

Dimensioni: Diametro 25-35 cm

Produttori: Casari della Valle Trompia

Codice forma: 1002315

Codice tagliato: 1002316