

# Toma Saint Uguzon



## Provenienza

- Lombardia

## Tipo di latte

- Vacca

Toma a latte vaccino dedicata al santo protettore dei casari, appunto San Lucio (Saint Uguzon, in francese). Si tratta di una toma, esempio perfetto della tradizione casara della Valsassina.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** pasta uniforme di colore giallo paglierino, più intenso nella stagionatura, con leggera occhiatura.

**Sapore:** Sapore gradevole e aromatico.

**Abbinamenti:** Vini bianchi corposi, stile chardonnay piemontesi, mele cotogne e fichi

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** Latte vaccino

**Lavorazione:** Artigianale

**Pasta:** Cotta

**Salatura:** a secco

**Stagionatura:** minimo 75 giorni

**Produzione:** Tutto l'anno

**Grassi:** 34%

**Peso:** 2kg circa



Allevatore di Formaggi

**Dimensioni:** diametro 18 cm scalzo 6 cm  
**Produttori:** Casari ed allevatori della Valsassina  
**Codice forma:** 1017606  
**Codice tagliato:** N/D