

Toma alpeggio di Roberto

Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Vacca



Ci troviamo in Val Vigezzo. Da Malesco si percorre la strada che porta in Val Loana a circa 1.200 metri di altitudine. Troverete ad accogliervi una conca, ampia e ben riparata dai venti per il pascolo degli animali. In questo luogo nei mesi estivi (giugno, luglio, agosto e talvolta settembre) viene prodotto il classico GRASSO D'ALPE.

Le caratteristiche di questo formaggio sono determinate dalla particolarità e specificità dei pascoli polifiti dove la vacca bruna alpina sceglie di giorno in giorno l'erba da brucare.

Una produzione limitata, di poche centinaia di forme all'anno.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta color paglierino intenso, compatta, con fitta occhiatura ad occhio di pernice o più grande

Sapore: molto intenso, saporito, con note di erbe alpine e di stalla

Abbinamenti: Vini rossi corposi. Miele aromatico. Frutta fresca (pera Passacrassana). Pane nero di segale, polenta

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, crudo



Allevatore di Formaggi

Lavorazione: d'alpeggio

Pasta: cotta, pressata

Salatura: a secco e in salamoia

Stagionatura: minimo 60 giorni

Produzione: estiva

Grassi: 45% Mgss

Peso: 5-7 kg

Dimensioni: diametro 30-40 cm, h. 10-15

Produttori: casari alpigiani dell'alta Val d'Ossola

Codice forma: 7500107

Codice tagliato: 7500108