Allevatore di Formaggi

Toma Valle Elvo latte scremato

Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Vacca

Tra le tome piemontesi si caratterizza particolarmente, è un formaggio a maturazione lunga prodotta con latte vaccino di almeno due munte consecutive in parte scremato.
Questo formaggio veniva trasportato, a dorso di mulo o con portatori, dalle baite degli alpeggi di Sordevolo il capoluogo della valle. Lì nelle cantine sotterranee si svolgeva la stagionatura.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: Crosta colore grigio/marrone, pasta bianca paglierino traslucido, presenta occhiatura diffusa piccola e regolarmente distribuita
Sapore: inizialmente moderato, aumentando di intensità durante la stagionatura
Abbinamenti: Vini rossi. Frutta fresca. Mostarda di zucca. Pane nero di segale

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, parzialmente scremato
Lavorazione: artigianale
Pasta: cotta, pressata
Salatura: a secco
Stagionatura: minimo 60 giorni
Produzione: tutto l'anno

© Copyright 2001 - 2024 Guffanti. Tutti diritti riservati.
Luigi Guffanti 1876 s.r.l. - Via Milano, 140 - 28041 Arona NO - Italy - Partita Iva 00166760033 - Tel. +39 0322 242038

Allevatore di Formaggi

Grassi: inferiore al 30% Mgss
Peso: 4.5 kg circa
Dimensioni: diametro 25 cm, h 6 cm
Produttori: casari del biellese
Codice forma: n.d.
Codice tagliato: n.d.

© Copyright 2001 - 2024 Guffanti. Tutti diritti riservati.
Luigi Guffanti 1876 s.r.l. - Via Milano, 140 - 28041 Arona NO - Italy - Partita Iva 00166760033 - Tel. +39 0322 242038