

Tometta Valle Elvo Selezione Guffanti



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Vacca

Di piccole dimensioni, ha la crosta colorata con zafferano: ne esiste anche una versione insaporita al peperoncino e una all'erba cipollina.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta color paglierino più o meno intenso a seconda della stagionatura, compatta, con occhiatura rada, crosta arancio

Sapore: intenso, dolce

Abbinamenti: Vini rossi. Frutta fresca. Mostarda di zucca. Pane nero di segale

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, crudo

Lavorazione: artigianale

Pasta: cotta, pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 15 giorni

Produzione: tutto l'anno, alpeggio estiva

Grassi: 45% Mgss

Peso: 0,4-0,5 kg

Dimensioni: diametro 8-10 cm cm, h 5-8

Produttori: casari del biellese

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.