

Toma della Burtulina



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Vacca

Un unico casaro per questo formaggio “di casa”. Le mucche da latte, una ventina, pascolano in estate ad oltre 2000 metri regalandoci uno straordinario formaggio grasso d'alpe.

In inverno gli animali sono liberi di scegliere – stagione permettendo – il pascolo brado o il ricovero coperto grazie una nuova stalla costruita appositamente per loro.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: crosta grigio chiaro ed elastico se giovane, crosta di colore grigiastro e compatto se stagionato

Sapore: di panna fresca fino alla stagionatura di 60 giorni, più complesso se stagionato

Abbinamenti: vino rosso leggero, pane croccante

Caratteristiche tecniche

Latte: latte vaccino crudo

Lavorazione: a crudo, artigianale

Pasta: pressata, con diffusa occhiatura

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 60 giorni

Produzione: stagionale, dall'autunno a primavera

Grassi: 45%



Allevatore di Formaggi

Peso: da 2 a 6 kg

Dimensioni: diametro 15 cm, h. 5 cm o diametro 30 cm, h 7

Produttori: unico casaro in alpeggio in Valle Bognanco

Codice forma: 7500064

Codice tagliato: 7500063