

Toma Montfleury a latte crudo scremato



Provenienza

- Valle d'Aosta

Tipo di latte

- Vacca

Un nuovo tassello che amplia la gamma delle tome di casa Guffanti.

Un formaggio semigrasso prodotto in Valle d'Aosta rigorosamente a latte crudo e stagionato anche più di un anno in una cantina interrata aostana situata a 1.700 m s.l.m.. Le condizioni naturali dei locali di stagionatura sono costanti con il variare delle stagioni e garantiscono la perfetta maturazione delle forme prodotte con latte di due mungiture, di cui una parzialmente scremata.

Questa particolare caratteristica rappresenta una bella testimonianza di attaccamento al territorio e alla tradizione valdostana perchè, come racconta il casaro, “i formaggi ottenuti da latte scremato appartenevano – forse più della Fontina – alla nostra tradizione agroalimentare dato che il burro (fresco o fuso) era, per le nostre nonne e bisnonne un alimento più prezioso del formaggio stesso”.

La toma di Montfleury è l'ultimo esempio, in ordine di tempo, del nostro modo di interpretare IL FORMAGGIO, una sintesi perfetta del protocollo Guffanti: NATURA, STORIA E LAVORO DELL'UOMO.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: Pasta soda e compatta, di colore leggermente paglierino con occhiatura sparsa di piccole dimensioni. Crosta di colore bruno-grigio con sfumature rossastre.

Sapore: Ricco e gradevole tendente al piccante con il procedere della



Allevatore di Formaggi

stagionatura.

Abbinamenti: Vini tipici della Val d'Aosta (Blanc De Morgex Et De La Salle), confettura di cipolla. In tagliere con le classiche patate bollite e pane croccante.

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, crudo, intero e scremato

Lavorazione: artigianale

Pasta: semicotta, pressata

Salatura: in salamoia e a secco

Stagionatura: minimo 60 giorni, la selezione Guffanti supera i 12 mesi

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 20% Mgss

Peso: 3,5 kg ca

Dimensioni: Diametro 20 cm circa, scalzo 9 cm circa

Produttori: Casari della Valle D'Aosta

Codice forma: 1017703