

Toma Valle



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Vacca

Dalla lavorazione del latte 100% piemontese e con le mani esperte di un casaro dell'area di Torino si ottiene una toma fresca, dolce e ben saporita.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta paglierina con fine occhiatura e regolare

Sapore: gusto deciso e intenso

Abbinamenti: vini bianchi di medio corpo. Frutta fresca, pane nero di segale

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino intero pastorizzato

Lavorazione: artigianale

Pasta: cotta, pressata

Salatura: in salamoia

Stagionatura: 30/40 giorni

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 40% Mgss

Peso: 6 kg circa

Dimensioni: diametro 30 cm, h. 6 cm

Produttori: casaro del Torinese

Codice forma: 77 OTG03

Codice tagliato: 77 OTG04