

## Tuma di capra a latte crudo



### Provenienza

- Piemonte

### Tipo di latte

- Capra

Classica “Tuma” a latte crudo di capra, nata come evoluzione delle classiche robiole di capra piemontesi. La zona di produzione è quella del basso Piemonte, dove gli animali sono alimentati esclusivamente al pascolo. A seconda della stagionatura si distinguono una versione fresca ed una versione più affinata (nelle cantine di Arona, seguendo il Protocollo Guffanti).

La versione a crosta nera è ottenuta cospargendo la crosta con carbone



Allevatore di Formaggi

vegetale.

#### **Caratteristiche organolettiche**

**Aspetto:** pasta paglierina, compatta, morbida

**Sapore:** intenso, con marcate note ircine

**Abbinamenti:** Vini bianchi fruttati, birre chiare. Marmellata di arancia, mostarda di pomodori verdi. Pane alle noci o all'uva

#### **Caratteristiche tecniche**

**Latte:** caprino, intero, crudo

**Lavorazione:** artigianale

**Pasta:** cruda

**Salatura:** a secco

**Stagionatura:** minimo 15 giorni

**Produzione:** primavera-autunno

**Grassi:** 40% Mgss

**Peso:** Gr. 240 circa

**Dimensioni:** diametro 10 cm, scalzo 3 cm circa

**Produttori:** Casaro della Langa astigiana

**Codice forma:** 0911600 (bianca) - 0911602 (nera)