

Toma del Pasco a latte crudo



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Vacca

Dalla tradizione piemontese un formaggio a latte vaccino crudo ottenuto dalle generose vacche piemontesi. I due casari – marito e moglie – lavorano con animali liberi e metodi di lavorazione artigianali.

La Toma del Pasco appartiene alla famiglia delle riscoperte di prodotti tradizionali, rimasti nel dimenticatoio ed oggi riproposti ad una platea attenta ed esigente.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: Pasta color giallo paglierino con occhiatura minuta e rotonda

Sapore: gusto intenso ma non piccante, con sentore erbaceo

Abbinamenti: Vini rossi corposi. Miele aromatico. Frutta fresca (Pere, mele, ciliegie...). Pane nero di segale, polenta

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino crudo

Lavorazione: artigianale

Pasta: semicotta, pressata

Salatura: a secco



Allevatore di Formaggi

Stagionatura: minimo 60 giorni

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 27,50 % Mgss

Peso: 7 kg circa

Dimensioni: diametro 40 cm circa, scalzo 7 cm circa

Produttori: Casaro del braidese

Codice forma: 7500126

Codice tagliato: 7500127