

Toma San Sebastiano



Provenienza

- Valle d'Aosta

Tipo di latte

- Vacca

La Toma San Sebastiano è un grande formaggio di montagna a latte CRUDO Intero, derivante esclusivamente dalle bovine rosse pezzate della Val d'Aosta.

Gli animali, nel rispetto di quanto previsto dal Protocollo Guffanti, pascolano liberi e – quando in stalla – si alimentano con fieno autoctono.

Dal sapore delicato e dalla consistenza elastica, con una stagionatura minima di 8 mesi.

Il nome del formaggio deriva dal Santo a cui è dedicata la chiesa edificata nei pressi dei pascoli.

Il formaggio viene allevato nelle cantine Guffanti di Arona ed è sempre disponibile.



Allevatore di Formaggi

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: Formaggio dallo scalzo alto , con pasta di colore giallo paglierino

Sapore: sapore delicato con note sempre più decise con l'aumentare del periodo di stagionatura

Abbinamenti: Vini rossi, pane di segale, miele di castagno

Caratteristiche tecniche

Latte: Latte vaccino, CRUDO, intero

Lavorazione: Artigianale

Pasta: Semidura

Salatura: a secco

Stagionatura: oltre 8 mesi

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 37.5% Mgss

Peso: 3.5 kg

Dimensioni: Diametro 20 cm scalzo 9 cm

Produttori: Casari e allevatori della Valle d'Aosta

Codice forma: 1006556

Codice tagliato: 1006557