

Toma di Claudio

Provenienza

- Valle d'Aosta

Tipo di latte

- Vacca



La Toma di Claudio è prodotta con latte proveniente da pascoli valdostani situati ad oltre 2000 metri di quota.

La Toma di Claudio è caseificata in quota a fuoco diretto.

Le nostre forme sono state prodotte con il solo latte del mese di agosto di animali che hanno brucato esclusivamente erba, quindi senza integrare in alcun modo l'alimentazione delle bovine.

Lo scopo è dimostrare che con le tecniche di produzione antiche, adeguate alle necessità della moderna conduzione dell'alpeggio, è possibile ottenere un prodotto di qualità specifica oltre che altissima.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: crosta compatta e sottile, di colore marrone da chiaro a scuro.



Allevatore di Formaggi

crosta non edibile

Sapore: sapore tipico di un formaggio d'alpeggio intenso già nei primi mesi

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

Caratteristiche tecniche

Latte: latte vaccino crudo intero d'alpeggio, sale, fermenti autoctoni, caglio

Lavorazione: artigianale

Pasta: elastica, burrosa

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 90 giorni

Produzione: mese di agosto

Grassi: 33,9% Mgss

Peso: 4-5 kg circa

Dimensioni: diametro 30 cm, scalzo cm 5 circa

Produttori: casari della Valle d'Aosta

Codice forma: 1006560

Codice tagliato: 1006561