FORMAGGIO TOMA BLU

CÓDIGO	29995
PAÍS Y LUGAR DE ORIGEN	Italia, Piamonte
TIPO DE LECHE	De Vaca
PESO	Aproximadamente 8 kg

Queso azul de leche de vaca pasteurizada con sabor dulce

DESCRIPCIÓN	Leche de vaca pasteurizada
APARIENCIA	La corteza es rugosa, poco elástica, de color gris rosáceo, con tonalidades variables según el grado de maduración y con abundante desarrollo de mohos típicos. La pasta es de color blanco marfil, compacta, con pequeños ojos, moteada por el desarrollo de mohos verde azulados
SABOR	Dulce y con buen sabor, discretas sensaciones lácticas acompañadas de notas de bodega y fruta tostada. Agradable e interesante la contribución del Pennicilium
MADURACIÓN	Almeno 90 giorni
CURIOSIDADES	La lechería nació en 1914 gracias al esfuerzo de muchos pequeños ganaderos que vieron en la constitución de la cooperativa la posibilidad de transformar directamente su leche y mejorar sus ingresos. A lo largo de los años, la Cooperativa puso en marcha una serie de iniciativas (molino y horno para pan, estación taurina, servicio de maquinaria agrícola, etc.) destinadas a satisfacer las necesidades de los socios. En 1965, la lechería trasladó su sede a las afueras de Cameri y se construyó una estructura con características innovadoras para la época, como la incorporación de la maduración junto a la quesería, una solución inusual en aquellos tiempos. Hoy en día, la lechería transforma la leche utilizando la tecnología de elaboración tradicional, garantía de calidad y elemento distinti
SUGERENCIAS DE USO	Excelente presentada en cubitos para enriquecer un aperitivo o en ensaladas frescas de pasta y verduras a la parrilla. Otro plato inusual y rápido son los huevos fritos preparados con crema de queso azul fundido. También se puede probar cocinado a la plancha.

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)
Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.