

FORMAGGIO TOMA BLU



CODICE	29995
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Piemonte
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	8 kg circa

Formaggio erborinato a latte vaccino pastorizzato dal gusto dolce

DESCRIZIONE	Latte vaccino pastorizzato
ASPETTO	La crosta è rugosa, poco elastica, di color grigio-rosato, di tonalità variabile a seconda della stagionatura con abbondante sviluppo di muffe tipiche. La pasta è di color bianco avorio, compatta, con occhiatura minuta, screziata per lo sviluppo di muffe verde-blu
SAPORE	Dolce e con buona sapidità, discrete sensazioni lattiche accompagnate da note di cantina e frutta tostata. Piacevole e interessante il contributo del <i>Penicillium</i>
STAGIONATURA	Almeno 90 giorni
PRODUTTORE	Latteria di Cameri - Cameri (NO)
CURIOSITÀ	La latteria nasce nel 1914 grazie agli sforzi di tanti piccoli allevatori che videro nella costituzione della cooperativa la possibilità di trasformare direttamente il proprio latte e di migliorare il proprio reddito. Nel corso degli anni la Cooperativa avvia una serie di iniziative (mulino e forno per pane, stazione taurina, servizio macchine agricole, ecc.) volte a soddisfare le esigenze dei soci. Nel 1965 la Latteria sposta la sua sede alle porte di Cameri e viene realizzata una struttura con scelte allora innovative, come l'affiancamento della stagionatura al caseificio, soluzione inusuale per quei tempi. Oggi la Latteria trasforma il latte mentendo la tecnologia di lavorazione tradizionale, garanzia di qualità ed elemento distintivo rispetto alla produzione industriale standardi
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottima presentata a cubetti per arricchire un aperitivo o in fresche insalate di pasta e verdure grigliate. Altro piatto insolito e veloce sono le uova all'occhio di bue preparate con un crema di toma blu fusa. Da provare anche cotta alla piastra