Data di creazione: 19/05/2025

TOMA DELLA VALLE DI GRESSONEY

CODICE	31208
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Valle d'Aosta
TIPO DI LATTE	Vaccino Crudo
PESO	3 kg circa

Formaggio a latte crudo tipico della Valle d'Aosta

DESCRIZIONE	Formaggio prodotto con latte crudo parzialmente scremato, affinto da Nicoletta
ASPETTO	La crosta è sottile, di colore marroncino-rosato; la pasta è bianca o giallo paglierino a seconda della stagionatura, con occhiatura piccola e diffusa e con una buona elasticità
SAPORE	Dolce e delicato, con leggere note animali e di cantina
STAGIONATURA	Almeno 3 mesi
PRODUTTORE	Nicoletta - Donnas (AO)
CURIOSITÀ	Il latte utilizzato per la sua produzione è il risultato di due mungiture. Caratteristica di questo formaggio è la pasta dalla consistenza elastica che si divide nettamente sottoponendola a torsione tra le dita
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottima accompagnata con una marmellata di pere e moscato o di mele e cannella

© 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.