Data di creazione: 12/10/2024

TOMA PIEMONTESE DOP

CODICE	30400
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Piemonte
TIPO DI LATTE	Vaccino Crudo
PESO	7 kg circa

Antico formaggio originario dell'arco alpino e prodotto in tutto il Piemonte

DESCRIZIONE	Latte vaccino crudo proveniente da vacche di razza Bruna allevate in azienda
ASPETTO	La pasta è compatta, elastica, con occhiatura piccola o media, leggermente irregolare ma diffusa e di un colore paglierino
SAPORE	Sprigiona note di latte e burro
STAGIONATURA	Almeno 40 giorni
PRODUTTORE	Tino Paiolo - Monterosso Grana (CN)
SELEZIONATO PERCHÈ	I formaggi Montegrana vengono prodotti a Monterosso Grana all'interno di una valle incontaminata dove la tradizione casearia ha radici antiche e profonde che risalgono alla fine del XIX secolo. Questa lunga tradizione l'abbiamo ritrovata in tutti i formaggi Montegrana.
CURIOSITÀ	Il prodotto arriva a maturazione ottimale dopo circa 60 giorni di affinatura
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Formaggio da tavola, perfetto anche per arricchire i primi piatti

© 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.