

TUMA DI FOBELLO



CODICE	21448
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Piemonte
TIPO DI LATTE	Vaccino Crudo
PESO	2.5 kg circa

Classica tuma della Valsesia a latte vaccino crudo

DESCRIZIONE	Formaggio a pasta semi dura prodotto con latte crudo vaccino e stagionato almeno 2 mesi
ASPETTO	La crosta è ricca di muffe nobili, la pasta elastica e fondente, di colore bianco avorio
SAPORE	Dolce e burroso, con note di fungo e nocciola
STAGIONATURA	Almeno 2 mesi
PRODUTTORE	La Giuncà - Fobello (VC)
SELEZIONATO PERCHÈ	Aspetti distintivi della produzione de La Giuncà sono l'alta qualità della materia prima e il rigore sull'igiene a partire dalla selezione dei pastori. Il latte è raccolto con dei padroncini in una zona molto estesa, che va dall'Alto Biellese all'Alta Valsesia fino all'Alto Monzese e proviene da tantissimi micro allevamenti
CURIOSITÀ	Gianluca stagiona i formaggi in dieci cantine seminterrate, dislocate in varie parti di Fobello, grotte naturali che ospitano poche scalere in legno, dove la temperatura rimane costante e le muffe hanno tempo di lavorare a lungo
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottimo degustato in purezza o accompagnato a della polenta