

## TUMA DI FOBELLO



CODICE	21448
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Piemonte
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	2,5 kg circa

Classica tuma della Valsesia a latte vaccino pastorizzato

**DESCRIZIONE** Formaggio a pasta semi dura prodotto con latte vaccino pastorizzato 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

© 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.