

FORMAGGIO TOMA DA POLENTEA



CODICE	31278
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Piemonte
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	4,5 kg circa

Formaggio a pasta morbida ottenuto da lunga maturazione

DESCRIZIONE	Formaggio a pasta morbida ottenuto da latte vaccino intero pastorizzato e sottoposto a lunga maturazione.
ASPETTO	Pasta tenera e fondente con occhiatura sottile distribuita regolarmente; si presenta di colore bianco con sfumature paglierine
SAPORE	Dolce e delicato; ci ricorda le tome di montagna a crosta lavata, offre profumi di cantina e sapori di burro cotto, latte fermentato e pascolo
STAGIONATURA	Almeno 60 giorni
PRODUTTORE	Caseificio Rosso - Pollone (BI)
SELEZIONATO PERCHÈ	Tutto parte da latte fresco raccolto giornalmente da 22 piccole aziende agricole biellesi selezionate dal caseificio per la tradizionalità dell'allevamento e la dedizione per gli animali.
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Formaggio da tavola, perfetto da abbinare alla polenta o da utilizzare in fusione nella polenta concia.