

SCHEMA TECNICA



- La Toma ha origine nei pascoli alpini, diffondendosi gradualmente verso la pianura nel corso dei secoli. Si tratta del formaggio piemontese più conosciuto e probabilmente uno dei più antichi.
- Il formaggio è posto in speciali celle a stagionare per un periodo minimo di 15 giorni per i tagli piccoli e 60 giorni per quelli grandi.
- La pasta è semidura, compatta, elastica, con un'occhiatura fine e distribuita in modo regolare. Il colore varia dal bianco al paglierino con la stagionatura.
- Si integra con le ricette piemontesi di montagna. Si grattugia nel "bruss". Si accompagna al Magnus Langhe Chardonnay secco, oppure a un rosso frizzante e leggero come il Barbera del Monferrato.



Toma Piemontese DOP

DATI GENERALI

Ingredienti	Latte pastorizzato di vacca, sale, caglio
Stagionatura	30gg minimo
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 2,5 kg circa
Stoccaggio	2 - 6 °C
Origine del latte	ITALIA

VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	314 kcal / 1304 kJ
Grassi	25.00 g
Acidi grassi saturi	14.00 g
Carboidrati	< 1.00 g
Zuccheri	0.10 g
Proteine	23.10 g
Sale	1.90 g