

Toma Montfleury a latte crudo scremato



Descrizione

Formaggio di recente introduzione che amplia la gamma delle tome di casa Guffanti.

Un formaggio semigrasso prodotto in Valle d'Aosta rigorosamente a latte crudo e stagionato anche più di un anno in una cantina interrata aostana situata a 1.700 m s.l.m.. Le condizioni naturali dei locali di stagionatura sono costanti con il variare delle stagioni e garantiscono la perfetta maturazione delle forme prodotte con latte di due mungiture, di cui una parzialmente scremata.

Questa particolare caratteristica rappresenta una bella testimonianza di attaccamento al territorio e alla tradizione valdostana perché, come racconta il casaro, "i formaggi ottenuti da latte scremato appartenevano – forse più della Fontina – alla nostra tradizione agroalimentare dato che il burro (fresco o fuso) era, per le nostre nonne e bisnonne un alimento più prezioso del formaggio stesso".

La toma di Montfleury è l'ultimo esempio, in ordine di tempo, del nostro modo di interpretare IL FORMAGGIO, una sintesi perfetta del protocollo Guffanti: NATURA, STORIA E LAVORO DELL'UOMO.
[guffanti_pdf_button]

Caratteristiche tecniche

Caratteristiche

Regione



Valle d'Aosta

Origine Latte



Bufala



Capra



Latte Misto



Pecora



Vacca

Aspetto

Pasta soda e compatta, di colore leggermente paglierino con occhiatura sparsa di piccole dimensioni. Crosta di colore bruno-grigio con sfumature rossastre.

Sapore

Ricco e gradevole tendente al piccante con il procedere della stagionatura.

Abbinamenti

Vini tipici della Val d'Aosta (Blanc De Morgex Et De La Salle), confettura di cipolla. In tagliere con le classiche patate bollite e pane croccante.

Specifiche tecniche

- **Latte:** crudo, intero e scremato, vaccino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** pressata, semicotta
- **Salatura:** salamoia e a secco
- **Stagionatura:** la selezione Guffanti supera i 12 mesi, minimo 60 giorni
- **Produzione:** Tutto l'anno
- **Grassi:** 20% Mgss
- **Peso:** 3, 5 kg ca
- **Dimensioni:** Diametro 20 cm circa, scalzo 9 cm circa
- **Produttori:** Casari della Valle D'Aosta
- **Codice Forma:** 1017703
- **Codice tagliato:** 1017704