



Allevatore di Formaggi

Tometta Fria



Descrizione

Deriva il suo nome da quello dell'omonimo passo ossolano, porta della Cravariola. La fioritura della crosta è assolutamente naturale, senza utilizzo di lieviti coltivati. L'affinamento avviene nella cantina di Oira. Oltre che al naturale è ottima cotta alla piastra, tagliata in due come da foto o a fette circolari alte circa un centimetro, e poi gratinata o messa nel forno a microonde per qualche decina di secondi, eventualmente condendo con pepe e/o una spolverata di erbe fini: così morbida e filante si accompagna bene con patate o anche con pesce e crostacei. Un altro utilizzo interessante è passare le fette in uovo e pangrattato e dorarle come una cotoletta. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche tecniche

Caratteristiche

Regione



Piemonte

Origine Latte



Bufala



Capra



Latte Misto



Pecora



Vacca

Aspetto

pasta color avorio, compatta, con eventuale piccola occhiatura rada; crosta fiorita

Sapore

dolce, latteo, delicato

Abbinamenti

Vini bianchi e birre. Confettura di pomodori rossi. Grissini piemontesi, focacce

Specifiche tecniche

- **Latte:** intero, pastorizzato, vaccino
- **Lavorazione:** di caseificio
- **Pasta:** cotta, pressata
- **Salatura:** salamoia
- **Stagionatura:** minimo 30 giorni
- **Produzione:** tutto l'anno
- **Grassi:** 45% Mgss
- **Peso:** 5 kg
- **Dimensioni:** diametro 9-10 cm, h. 5-6
- **Produttori:** caseificio della Valle Antigorio
- **Codice Forma:** 7500097