



Toma Alta Valle

LUNGA TRADIZIONE

La Toma Alta Valle è un formaggio delicato a pasta semicotta ottenuto da latte bovino di animali allevati con foraggi della Valle Seriana. La Toma Alta Valle è un formaggio a pasta lavata. Per la sua produzione viene utilizzato un caglio in pasta particolare che gli conferisce il suo tipico sapore aromatico. Prima di essere venduta viene marchiata a fuoco per esaltare la sua tipicità.



INGREDIENTI:

- - LATTE VACCINO: (98,9%)
- - SALE: (1%)
- - CAGLIO: (< 0,1%)



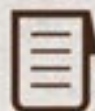
PROVENIENZA:

- - LATTE: comuni della valle Seriana (BG) Italia
- - SALE: Italia
- - CAGLIO: Italia



CARATTERISTICHE:

- - LATTE: prodotto da latte crudo bovino
- - FORMA: cilindrica
- - DIMENSIONI: diametro 20-25 cm
- - SCALZO: diritto 8-9 cm
- - PESO: 3,5-4 kg
- - PASTA: morbida, compatta, uniforme di color bianco-paglierino.
- - OCCHIATURA: variegata ad occhio di pernice.
- - CROSTA: : liscia, lievemente rugosa, sottile, color giallo-grigio; con la stagionatura risulta essere compatta, spessa e di colore più scuro. Edibile.
- - SAPORE: leggermente saporito con venatura che ricorda il latte e le erbe di montagna, diventa più intenso con la stagionatura.
- - ODORE: delicato, con venatura che ricorda lo yogurt, più intenso durante la stagione estiva.
- - STAGIONATURA: da 60 gg a 240 gg.



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100G DI PRODOTTO:

VALORE ENERGETICO:	350 KCAL/ 1.430 KJ
GRASSI:	33G
DI CUI SATURI:	23G
CARBOIDRATI:	1G
DI CUI ZUCCHERI:	1G
PROTEINE:	29G
SALE:	1G

ALLERGENI: Latte Bovino