

Scheda tecnica

Descrizione

Prodotto tipico della tradizione casearia più antica del Piemonte, la Toma Piemontese DOP presenta una pasta di colore giallo paglierino con occhiatura fine e regolare e una crosta scura, sottile ed elastica. È una referenza storica e identitaria, tra i formaggi piemontesi più conosciuti e apprezzati anche fuori regione.

Note di degustazione

Al palato offre un gusto pieno e armonioso, con una componente dolce ben presente e una struttura equilibrata. La pasta giallo paglierino, compatta e con occhiatura fine e regolare, accompagna un'esperienza di assaggio tipica della tradizione piemontese.

Cottura



Da consumare a **temperatura ambiente**, è indicata per il **tutto pasto**.

Abbinamenti



Si suggerisce l'abbinamento con **vino rosso fermo**.

Shelf-life

90 giorni. Conservazione consigliata: **0° / +4°C.** Latte di mucca.
Stagionatura 15 / 60 giorni in base alla variante.

Dichiarazione nutrizionale (per 100 gr.)

Energia kJ/kCal	1579/381
Grassi totali (g) di cui acidi grassi saturi (g)	31 19
Carboidrati (g) di cui zuccheri (g)	1,4 0,5
Proteine	24
Sale (g)	1,6

Toma Piemontese DOP

