



Toma

Formaggio stagionato a pasta semidura, prodotto con puro latte di capra crudo, a coagulazione presamica, del peso di circa 2.5 Kg.

La crosta è liscia, abbastanza sottile di color giallo-bianco, edibile (può essere consumata o meno a seconda del gusto del consumatore).

La pasta è di colore bianco perlaceo, con scarsa e piccola occhiatura irregolare.

Cenni al metodo di produzione e caratteristiche organolettiche

La coagulazione del latte avviene in circa 30 minuti a 34°C e la cagliata viene rotta in due tempi, fino a ridurla con lo spino in piccoli pezzi, simili a una nocciolina, che vengono poi riscaldati, mantenendoli in agitazione a 40°C. La cagliata si deposita sul fondo della caldaia e viene quindi posta nelle forme, che vengono pressate per 24 ore con un peso.

Dopo salatura con sale fine e asciugatura in locale fresco i formaggi sono pronti per essere stagionati nella nostra cantina, a temperatura naturale per buona parte dell'anno, condizionata con impianto di raffreddamento nei mesi più caldi.

Il formaggio viene venduto nella versione "**Toma dolce**", dai 30 ai 90 giorni di stagionatura, e in quella "**Toma stagionata**" dai 3 ai 6 mesi di stagionatura.

La **Toma dolce** è un formaggio adatto ai tutti i palati, che conserva l'aroma del latte fresco e ricorda quello del burro, il sapore caprino è appena accennato.

La **Toma stagionata** sorprende piacevolmente per l'odore di frutta secca tostata presente sulla crosta ed è più ricca di sapore, a volte leggermente piccante.

Ingredienti: Latte crudo di capra, sale fine, caglio liquido.

Conservazione: max. 10°C

Termine minimo di conservazione :

6 mesi dalla data di confezionamento (forma intera conservata nella confezione originale)

2 mesi dalla data di confezionamento (a pezzi sottovuoto conservati in confezione integra)

Il superamento di tale data non pregiudica l'edibilità del prodotto.