



Toma extra - SAPIENTE

Formaggio stagionato oltre i 6 mesi a pasta semidura di puro latte di capra crudo, a coagulazione presamica, del peso di circa 6 kg.

Descrizione e caratteristiche organolettiche

La crosta, edibile (può essere consumata o meno a seconda dei gusti) è abbastanza liscia e spessa, di colore giallo ocre e molto profumata, anche perché viene spazzolata nel corso della stagionatura e spennellata di olio d'oliva. Il *Penicillium Roqueforti* (muffa edibile di colore verde-blu) è presente naturalmente sulla superficie (per questo il formaggio ha, a volte, un gusto leggermente piccante) ma viene asportato prima della vendita.

La pasta è color sabbia chiaro con fine occhiatura irregolare. A volte sono presenti piccole fenditure causate dai batteri propionici che fanno parte della microflora spontanea del latte crudo: questo dona al nostro formaggio una nota di sapore che ricorda l'Emmental.

La struttura del formaggio è friabile e dopo l'anno di stagionatura diventa granulosa e si rompe a scaglie sotto il coltello, il gusto è sapido ed intenso.

Dopo 8 mesi di stagionatura viene chiamato "**SAPIENTE**" per via del lungo tempo che deve trascorrere a maturare nella sua cantina per diventare così equilibratamente e "sapientemente" gustoso!

Abbiamo stagionato la Toma extra anche oltre i 30 mesi, sfatando così il luogo comune che il formaggio di capra non è adatto a lunghe stagionature: era ottimo sia come formaggio da taglio che da grattugia!

Modo d'uso e abbinamento

Consigliamo di consumarlo a fine pasto abbinato ad un vino rosso, fermo e strutturato, ad esempio un Bonarda o un Barbera dell'Oltrepò Pavese invecchiati.

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)

3 mesi dalla data di confezionamento (a pezzi sottovuoto conservati nella confezione integra)

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