

Territorio: Piemonte - Italia



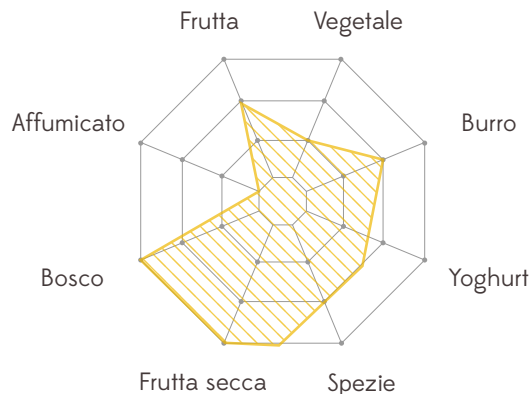
Il formaggio

La Toma Umami è il frutto di un viaggio e della nostra passione per il cibo. È prodotta a latte crudo intero e viene stagionata per un minimo di novanta giorni con una miscela di salsa ed olio di soya. Le forme da due chilogrammi circa si presentano con una buccia marrone uniforme e luminosa, la pasta è dorata, rigida ma flessibile ricorda i funghi, il "pane burro e acciughe" piemontese; in una parola è Umami

Il nostro lavoro in cantina

La stagionatura prevede un solo passaggio che necessita però di tempismo e costanza, la miscela a base di soya viene applicata sui formaggi mirando al giusto equilibrio di una crosta umida ma non appiccicosa. Come spesso accade nelle nostre cantine la Toma Umami è lavata e non semplicemente annegata nella soluzione; anche in versioni creative come questa il formaggio ha una propria identità territoriale e culturale che non vogliamo snaturare; non vogliamo un formaggio che sappia di soya, miriamo ad un prodotto che tragga benefici dai lavaggi per dimostrare un gusto più rotondo e complesso rispetto alla versione stagionata naturalmente.

Note aromatiche



Struttura

Colante Solida

Consigli dell'affinatore

L'ispirazione per la Toma Umami ci venne durante un lungo viaggio tra Laos Cambogia e Vietnam prima di decidere di aprire Borgo Affinatori, lavoravamo già nel mondo dei formaggi e ci siamo fatti affascinare dall'utilizzo della salsa di soya per completare il gusto dei cibi senza coprirlo



Pezzatura: forma intera 1 - 1,5 kg



Ingredienti

Latte vaccino, Salsa di Soya, sale
caglio



Origine del latte

100% Italia (Piemonte)



Conservazione

forma intera: < +18°C; forma porzionata: +0°C / +4°C. Si consiglia di lasciare il prodotto a temperatura ambiente 15 minuti prima di consumarlo

Caratteristiche nutrizionali

Valori per 100g di prodotto

Valore energetico	349 kcal-1453 Kj
Grassi	28g
di cui acidi grassi saturi	20g
Proteine	23g
Carboidrati	1.2g
di cui zuccheri	<0.5g
Sale	2,0g