

Territorio: Piemonte - Italia



## Il formaggio

Toma a latte crudo scremato prodotta nel rispetto della tradizione piemontese. Le vacche Pezzate Rosse d'Oropa fanno la transumanza annualmente dando vita al formaggio invernale e d'alpeggio.

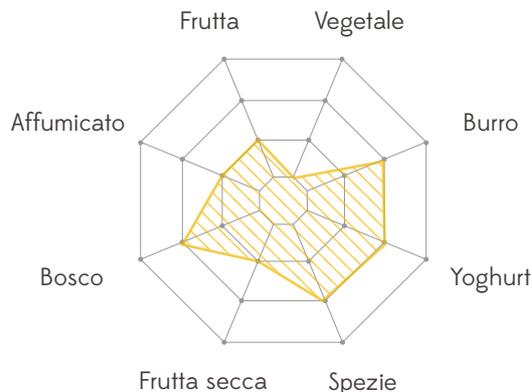
Pasta giallo chiaro ed occhiatura minuta ed uniforme.

## Il nostro lavoro in cantina

Nella Basilio d'Alpeggio il nostro affinamento mira ad esaltare al massimo i profumi di un latte con spiccate caratteristiche vitaminiche, nutrizionali e organolettiche; il formaggio prodotto in montagna mantiene l'incredibile bouquet di profumi che il pascolo montano gli dona.

La Basilio Invernale è più dolce, ricorda il profumo del latte e dello yogurt e viene trattata in crosta con una soluzione aromatizzata. L'alimentazione degli animali non comprende insilati, cereali o mangimi; esclusivamente fieno nel periodo invernale e fiori, erba ed aromatiche durante l'alpeggio.

## Note aromatiche



## Struttura

Colante Solida

## Secondo l'affinatore

Nulla di più interessante del paragone tra Basilio invernale ed estiva; le stesse vacche e lo stesso casaro fanno due prodotti eccezionali ma opposti tra loro. Le stagioni cambiano e cambia l'alimentazione; il latte cambia e con esso il formaggio, il nostro compito è quello di esaltare più possibile le caratteristiche nobili di ognuno di questi prodotti.



**Pezzatura:** forma intera 4,5 - 6,0 kg



## Ingredienti

**Latte vaccino**, 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
Acidi grassi	28g
di cui saturi	20g
Proteine	23g
Carboidrati	1.2g
di cui zuccheri	<0.5g
Sale	2,0g

# Toma Basilio (Latteria)



Ogni formaggio **Borgo Affinatori** nasce da una collaborazione tra noi e gli allevatori; nella nostra cantina di stagionatura lavoriamo per interpretare al meglio la qualità del loro latte.

## Ambiente

**Tipologia** Azienda familiare  
**Zona** Biella, Italia  
**Provenienza del latte** Produzione propria



**Alpeggio:**  Sì  No

alpe	altitudine	periodo
Alpe Val Neira	1800 mt	4 mesi (Mag-Sett.)

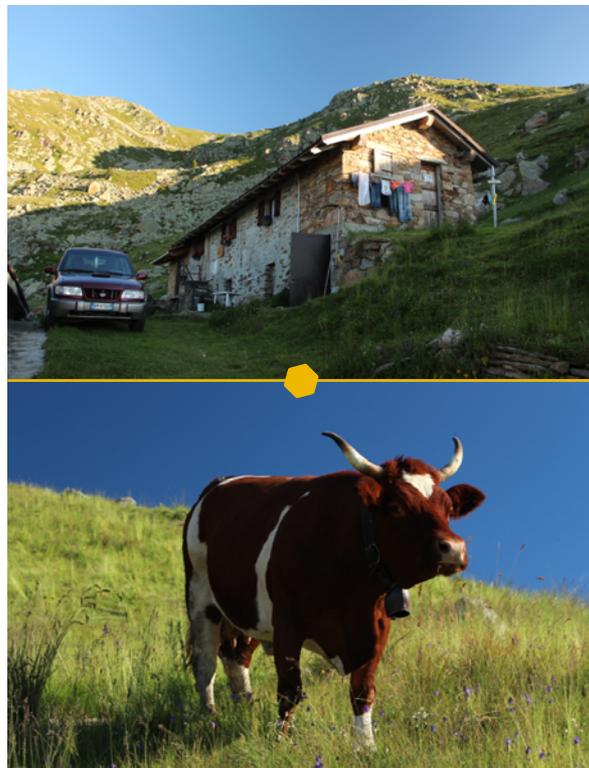
## Bestiame

**Tipologia**



**N° capi** 50

**Razza** Pezzata Rossa  
d'Oropa



**Quantità (tempo)**

**Stabulazione fissa**

12 ore al giorno (estate),  
24 ore al giorno (inverno)

**Stabulazione libera**

-

**Pascolo**

12 ore al giorno per  
6 mesi (di cui 4 in alpeggio)

## Alimentazione

**Foraggio** (kg per capo al giorno)

Fieno polifita (≥ 6 erbe)	<b>Sì</b>
Fieno monofita (≤ 5 erbe)	<b>Sì</b>
Erba fresca	<b>Sì</b>
Cereali	No
Legumi	No
Mangimi	No
Insilati	No

## Produzione

**Latte**



Latte  
crudo

**Fermenti**



Lattoinnesto

**Caglio**



Caglio  
animale

**Conservanti**  
Nessuno

## Certificazioni all'origine

Bollo C.E.