

Territorio: Piemonte - Italia



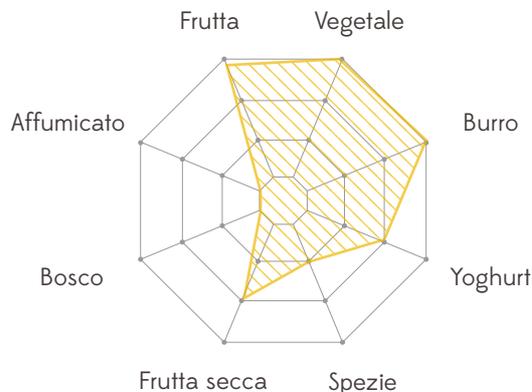
Il formaggio

La Tuma al Fieno è un prodotto tipico delle montagne cuneesi, esteticamente d'impatto e perfetta anche per i più restii ad assaggiare formaggi. Le forme sono prodotte a latte crudo vaccino con una lavorazione a metà tra la toma e la ricotta stagionata. La pasta interna è dolce, leggermente occhiata; la buccia sottile avvolta dal fieno è l'ideale per una breve stagionatura in cantina.

Il nostro lavoro in cantina

La particolare forma della Tuma al Fieno è dovuta ad un passaggio della produzione spesso usato per le Ricotte più che per i formaggi; in questo caso la cagliata viene lasciata sgrondare avvolta in pezzi di cotone annodate a croce a cavallo di un bastone. Rimanendo appesa diverse ore si forma la distintiva cupola. Una volta asciutta si sfila il bastone per poi stringere il nodo e appoggiare su legno la forma dalla parte piatta. Nella fase di affinamento la garza verrà eliminata ma non verrà mai girato il formaggio per non perdere la bellissima forma; il fieno ha una duplice funzione: protegge la parte sempre esposta all'aria da un eccessivo proliferare di muffe e mantiene l'umidità anche nella parte più alta del formaggio che così non ha necessità di essere capovolto.

Note aromatiche



Struttura

Colante Solida

Secondo l'affinatore

Il fieno che avvolge questo caratteristico formaggio non ha solamente un valore estetico; storicamente veniva usato come imballo serviva per trasportare più tome all'interno dello stesso contenitore di modo che non si schiacciassero, che fossero attutiti eventuali colpi. Tradizionalmente in Piemonte viene apprezzato il profumo di fieno che viene usato per affinare molti formaggi e addirittura una famosa ricotta stagionata. La copertura con fieno aveva inoltre il grande vantaggio di proteggere le forme dal sole e dagli insetti quando ancora non erano usati i banchi frigo.



Pezzatura: forma intera 2,0 - 3,0 kg



Ingredienti

Latte vaccino crudo, 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-1463 KJ
Grassi	28g
di cui acidi grassi saturi	20g
Carboidrati	1.2g
di cui zuccheri	0.5g
Proteine	23g
Sale	1.5g