

TOMME DE SAVOIE



" Il grande piacere di una toma savoiarda, morbida e lattata "



IDENTITÀ

Latte di : Mucca
 Trattamento Termico : Crudo
 Produzione : Fermière
 Etichetta : IGP
 Famiglia : Pasta pressata non cotta
 Forma : Disco piatto / Peso : 1.7 kg
 Diametro : 18 cm / Altezza : 8 cm



SENSORIALE

Aspetto : Lanuggine spessa grigia pigmentata gialla e rossa. Pasta avorio occhiata
 Struttura : Crosta presente, pasta morbida ed elastica
 Odore : Champignons e cantina umida, cuore di latte fresco
 Gusto : Dolce, nocciolato ed erbaceo
 Accordo Vino : Bianco secco (Crépy, Seyssel) – Rosso leggero (Savoie)
 Accordo Birra : Bionda

TERROIR

Dipartimento : Savoie
 Regione : Auvergne-Rhône-Alpes
 Paese : Francia
 Provincia :



Un po' di storia...

Prodotta in Alta Savoia e Savoia, la Toma era all'origine un formaggio di consumo familiare. Veniva prodotta soprattutto in inverno quando le vacche non si rintanavano nelle stalle, e non producevano più abbastanza latte per poter fare un formaggio di grandi dimensioni. Ogni massiccio, ogni vallata possiede la sua manualità per produrre le tome, confermando il detto : « A ciascun Savoiaro la sua toma ! ».

PRODUZIONE

Il latte intero viene pre-maturato prima della coagulazione rapida in 40 min. La cagliata viene tagliata nella caldaia e agitata con un leggero riscaldamento. Dopo lo scarico, la forma viene fatta in tela. La pressatura dura da 12 a 24 ore, poi i formaggi bianchi vengono salati a secco.

STAGIONATURA

Luogo di Stagionatura : Caves MonS

Grado 1 : 60 giorni / **Grado 3 :** 90 giorni

La stagionatura si svolge lentamente in cantine umide e fresche per almeno 2 mesi. La flora di maturazione grigia viene ribattuta a mano regolarmente prima che si formino macchie rosse e gialle.

QUALITÀ

Durata Minima di Conservazione : 35 giorni

Temperatura di Conservazione : tra +4°C e +6°C

Enterobatteri : < 10 000 / g / **Listeria :** Assenza / 25 g

Salmonella : Assenza / 25 g / **Stafilococco a Coagulasi + :** < 10 000 / g

PARAMETRI

Composizione : Latte - Sale - Caglio - Fermenti Lattici e di maturazione

Allergeni: Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)

Coagulante : Animale / **Energia kCal :** 361 / **Energia KJ:** 1490

Glucidi (g/100g) : 0.234 / **di cui Zuccheri (g/100g) :** 0 / **Lipidi (g/100g) :** 30.1 / **di cui Saturi (g/100g) :** 19.1 / **Proteine (g/100g) :** 26.6 / **NaCl (mg/100g) :** 2034

IMBALLI

Imballo Grande : 4 pezzi

Lunghezza (mm) : 390 / **Larghezza (mm) :** 390 / **Altezza (mm) :** 110

Imballo piccolo : 1 o 2 pezzi

Lunghezza (mm) : 390 / **Larghezza (mm) :** 215 / **Altezza (mm) :** 115