



Latteria di Cameri

dal 1914 tradizione e artigianalità



– I FORMAGGI DELLA TRADIZIONE –

Toma Blu



Toma Blu

Caratteristiche fisiche ed organolettiche

FORMA: forma cilindrica a facce piane e scalzo convesso.

DIMENSIONI: forma grande: diametro 30-33 cm, altezza 8-9 cm, peso 8-9 Kg; forma piccola: diametro 23-26 cm, altezza 6-8 cm, peso 4-5 Kg.

CROSTA: rustica poco elastica, di color grigio-rosato, di tonalità variabile a seconda della stagionatura con abbondante sviluppo di tipiche muffe che si arricchiscono prolungando la stagionatura che può andare da un minimo di 60 giorni fino a 120-150 giorni. Non edibile.

PASTA: colore bianco paglierino compatta con opacità minuta screziata per sviluppo di muffe (erborinatura) di color verde/blu intenso particolarmente lungo i fori effettuati a mano sullo scalzo.

SAPORE: intenso aromatico, leggermente piccante, più ricco sul prodotto a stagionatura prolungata.

STRUTTURA: mediamente deformabile.

Caratteristiche chimiche per 100 g

Tenore minimo estratto secco	45 %
Tenore massimo in acqua	55 %
Tenore minimo grasso sul secco	40 %

Caratteristiche nutrizionali per 100 g

Valore energetico	1.492 kJ - 360 kcal
Grassi totali	30,40 g
di cui Acidi Grassi saturi	15,80 g
Carboidrati	< 1,0 g
di cui Zuccheri	< 0,1 g
Fibre	< 0,5 g
Proteine	21,60 g
Sale	1,30 g

Caratteristiche microbiologiche

Listeria Monocytogenes	Assente in 25 g
------------------------	-----------------

Allergeni e contaminanti

Latte e derivati presenti. Assenti altri allergeni. Il prodotto è conforme ai limiti di legge per contaminanti chimici.

Produzione

INGREDIENTI: latte, sale e caglio.

LAVORAZIONE: La toma blu viene prodotta con latte vaccino intero di alta qualità, proveniente dagli allevamenti dei nostri Soci, ubicati in provincia di Novara.

Dopo la pastorizzazione il latte viene posto in caldaie da 6 q.li dove vengono aggiunti caglio di vitello, un latte-fermento prodotto direttamente in caseificio e le spore di penicillo di un ceppo particolarmente forte. Tutte le fasi della lavorazione sono eseguite esclusivamente a mano. Le forme fresche ottenute vengono portate in un ambiente caldo dove vengono salate a secco per 4-5 giorni.

Successivamente inizia la stagionatura rigorosamente su tavole di abete in celle con particolare microclima freddo/umido. Dopo alcune settimane dalla produzione viene effettuata manualmente la foratura sullo scalzo consentendo così, con l'apertura di fori nella pasta, di far diffondere ossigeno all'interno della forma grazie al quale il penicillo può svilupparsi dando la caratteristica erborinatura.

La stagionatura prosegue con periodici rivoltamenti per 2-5 mesi, prima di essere pronta per la commercializzazione.

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE: La forma tagliata è consigliabile mantenerla a temperatura da +2°C a +6°C.

TERMINE DI CONSERVAZIONE: 60 giorni dalla data di confezionamento.

Al dettaglio: per apprezzare al meglio le caratteristiche del prodotto è consigliabile consumarlo entro una decina di giorni dall'acquisto.

Formato e confezione

Imballo primario disco di velina e carta Aropel (materiali idonei al contatto con prodotti alimentari).

INTERA GRANDE



8-9 Kg

INTERA PICCOLA



4-5 Kg