

Territorio: Piemonte - Italia



## Il formaggio

Tometta a latte crudo lavorata in crosta con lavaggi frequenti. Una produzione piccolissima ma costante nell'anno caratterizzata dalla pasta morbida e molto elastica e da un gusto pieno e rotondo dovuto all'abbondanza di pascolo ed alla sapiente tecnica di produzione.

## Il nostro lavoro in cantina

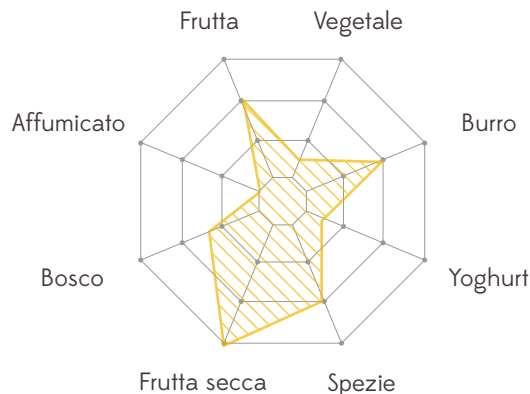
Selezioniamo mensilmente le Tomette Borgo Affinatori appena "fuori sale": prendiamo infatti l'intera produzione a tre giorni dalla lavorazione dopo la salatura a secco in caseificio.

Abbiamo la fortuna di collaborare in modo diretto con questo micro allevamento e di curare l'intera stagionatura potendo spesso personalizzare ogni singolo lotto di produzione.

Le Tomette vengono inizialmente rivoltate spesso per essere asciugate in crosta; dopo la prima settimana iniziamo a lavare i formaggi con una soluzione studiata per sviluppare il colore rosato, l'odore fragrante e la consistenza elastica tipiche di questa tipologia di affinamento.



## Note aromatiche



## Struttura

Colante  Solida

## Secondo l'affinatore

La Tometta di media stagionatura è un'ottima espressione della semplice stupefazione di un buon latte. I pochissimi capi di questo allevamento sono liberi di pascolare in collina per la maggior parte del giorno, avendo addirittura a disposizione uno stagno dove si rinfrescano nelle giornate più calde. Il risultato è eccezionale: panna e fieno dal primo all'ultimo morso.

## Ingredienti

Latte crudo vaccino, caglio, sale.



## 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	284 kcal
Acidi grassi	23.7g
di cui saturi	15.3g
Carboidrati	1.6g
di cui zuccheri	0.3g
Proteine	15.9g
Sale	1.63g

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** Alessandria, Italia  
**Provenienza del latte** Produzione propria



**Alpeggio:**  Sì  No

alpe	altitudine	periodo
Alpe Montora	1500 mt	estivo



## Bestiame

**Tipologia**



**N° capi** 40

**Razza** Bruna Alpina  
e incroci



**Quantità (tempo)**

	Stabulazione fissa	Stabulazione libera	Pascolo
	-	16 ore al giorno (estate) 24 ore al giorno (inverno)	8 ore al giorno per 6 mesi

## 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	<b>Certificato CEE</b>
Insilati	No

## Produzione

**Latte**



Latte  
crudo

**Fermenti**



Lattoinnesto

**Caglio**



Caglio  
animale

**Conservanti**  
Nessuno

## Certificazioni all'origine

Bollo C.E.