

## TOMA VALSESIA



### Caratteristiche tecniche

*Latte:* vaccino, intero, crudo o pastorizz.  
*Lavorazione:* artigianale  
*Pasta:* cotta, pressata  
*Salatura:* a secco  
*Stagionatura:* minimo 30 giorni  
*Produzione:* tutto l'anno  
*Grassi:* 45% MGSS  
*Peso:* 2 kg  
*Dimensioni:* diametro 20-22 cm, h 10  
*Produttori:* casari della Valsesia

### Caratteristiche organolettiche

*Aspetto e consistenza:* pasta color avorio o paglierino più o meno intenso a seconda della stagionatura, compatta, con occhiatura piccola  
*Sapore:* dolce, intenso, con sentori lattei  
*Abbinamenti suggeriti:* Vini rossi e bianchi. Frutta fresca. Mostarda di zucca. Pane nero di segale, polenta

### Storia e curiosità

Tipica toma piemontese grassa particolarmente adatta a un consumo dopo una stagionatura non troppo lunga.