

TUMA PERSA DI PASCOLO



CODICE 30957

PAESE E LUOGO DI ORIGINE Italia, Sicilia

TIPO DI LATTE Vaccino

PESO 7 kg circa

Antico formaggio siciliano recuperato grazie a Salvatore Passalacqua

MATERIA PRIMA

Latte vaccino termizzato ottenuto esclusivamente da vacche al pascolo

ASPETTO

La crosta è canestrata, non troppo spessa e di colore marrone scuro; la pasta si presenta di colore giallo paglierino e con scarsa occhiatura, dalla consistenza compatta che tende a sgranarsi

SAPORE

Piccante, con importanti sensazioni animali e lattiche, e una buona persistenza

STAGIONATURA

Almeno 8 mesi

PRODUTTORE

Casearia Passalacqua - Castronovo di Sicilia (PA)

SELEZIONATO PERCHÈ

Abbiamo deciso di selezionare solo la Tuma Persa realizzata con il latte di animali al pascolo, principalmente nei mesi autunnali e invernali, quando i pascoli più rigogliosi conferiscono al formaggio una maggiore complessità aromatica

CURIOSITÀ

Nell'areale sicano la produzione di formaggi è un'antica arte di famiglia, in questi territori esiste ancora uno stretto rapporto tra animali, pascoli, stagioni, lavoro dell'uomo e prodotti