



TOMA OLLERA

prodotto stagionato
di Cascina Ollera

Caratteristiche organolettiche

La Toma Ollera rispecchia le classiche caratteristiche della Toma Piemontese, con un gusto più dolce e delicato rispetto alla Tuma dell'Oregge. La sua consistenza è morbida, il colore è chiaro quasi bianco con diverse occhiature diffuse. La forma è quella tipica della toma, quindi si presenta in forme intorno ai 6 kg con uno scalzo di circa 10 cm.

Tecniche di lavorazione

Il latte viene quasi sempre sottoposto ad un trattamento termico in caldaia alla temperatura di circa 62 gradi centigradi per 20 minuti, mentre la coagulazione avviene a circa 40 gradi centigradi.

Il taglio della cagliata viene fatto interamente a mano mediante l'utilizzo della lira, attrezzo apposito al taglio. Successivamente viene riscaldata nuovamente la cagliata e dopo una seconda sosta avviene l'estrazione della cagliata. Da questo momento in poi si susseguono diversi rivoltamenti alternati a fasi di pressatura, fino all'inizio della stagionatura.

Abbinamenti

Formaggio da tavola ottimo da gustare a fine pasto accompagnata con vini rossi tipici piemontesi. Molto utilizzata nella cucina piemontese per la preparazione di numerosi primi, come le polente o gli gnocchi o le crespelle.