

Toma Blu alle erbe aromatiche entra nella famiglia dei formaggi barricati di Antonio Carpenedo con una particolarissima trasformazione nelle botti di rovere. Qualcuno l'ha definita "il formaggio a latte pastorizzato che più emoziona". Incredibile esempio di come tradizione e progresso convivono nella filosofia di Antonio Carpenedo. Pioniere, ricercatore ed archeologo di sapori antichi da tramandare e far convivere nei suoi formaggi.

Toma Blu alle erbe aromatiche è uno spartiacque tra l'ovvio, il consueto, il già visto, con un'esperienza dalla quale non si può tornare.



Foma cilindrica caratterizzata da un colore di erbe fermentate, non uniforme. La pasta è di color giallo, screziata da leggera erborinatura di color verde e rosa.



Ti sorprende per la consistenza burrosa e facile deformabile della pasta, leggermente elastica, morbida.



L'esperienza sensoriale della Toma Blu è un viaggio tra pascoli di montagna. Le erbe aromatiche lasciano una sensazione balsamica piacevole che si fonde con l'elegante sentore del penicilum e le note burrose. Sembra quasi di respirare in una vecchia bottega di spezie e formaggi, con le pareti pregne di profumi.



Le note balsamiche persistono nel palato, testimonianza di come l'aroma delle erbe riesce a cambiare la pasta. La delicata erborinatura, la consistenza burrosa della pasta che cremifica in bocca, fanno della Toma Blu una delizia del palato. Formaggio raffinato e delicato che si presta alla fantasia della cucina. Ottimo con vino bianco strutturato e se in purezza non disdegna una bollicina rosé a metodo classico.



Dal 2004

TOMA BLU

BARRICATO ALLE ERBE AROMATICHE

SPECIFICHE TECNICHE:

CODICE	15175	15175B
STAGIONATURA	Min. 3 mesi	Min. 3 mesi
LATTE	Vaccino pastorizzato	Vaccino pastorizzato
FORMATO	Intero	Intero
PESO medio	8,5 Kg	2 Kg
IMBALLAGGIO	1 pezzo per cartone	1 pezzo per cartone

1° CLASSIFICATO
CASEUS MONTANUS
2005



infiniti
blu IL MONDO
DEL FORMAGGI ERBORINATI

QUALITÀ 2014