



TUMA DELL'OREGGE

prodotto stagionato
del Caseificio Alpe Oregge

Caratteristiche organolettiche

La Tuma dell'Oregge è il prodotto tipico dell'Alpe Oregge. Si presenta con la crosta è elastica e liscia con un color paglierino, bruno rossiccio, secondo la stagionatura, mentre la pasta ha un colore giallo paglierino con occhiatura minuta e diffusa. L'aroma fragrante e di sapore intenso rispecchia molto le fragranze alpine.

Tecniche di lavorazione

Il latte viene lasciato riposare fino ad un massimo di 12 ore successivamente si procede alla scrematura per affioramento della massa posta in caldaia, che mantenuta in leggera agitazione viene portata a coagulazione. Di seguito viene immesso il caglio si lascia riposare per il tempo di presa, al termine del quale si verifica la consistenza della cagliata e si procede alla sua rottura che si protrae fino a che i grumi abbiano raggiunto le dimensioni di un grano di riso. Si lascia poi riposare la massa per alcuni minuti, per dar modo alla cagliata di depositarsi sul fondo, separandosi dal siero. Una volta estratta la cagliata viene pressata e rivoltata più volte nelle 12 ore successive dopo di chè viene mandata in stagionatura.

Abbinamenti

Formaggio da tavola che si integra con le ricette piemontesi di montagna come la preparazione del "bruss" o come abbinamento per la toma per creare la concia. Si presta bene anche come abbinamento ai primi sia con gnocchi che con risotto. Inoltre viene spesso degustata a fine pasto accompagnata da un buon bicchiere di vino.