



 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurize

 Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

 latte pecora | Schafmilch | sheep milk

 Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

 Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

 ½

 ¼

 ¼





Tuma Dla Paja®



Valore energetico/Brennwert/Energy	284 kcal 1179 kJ
Grassi/Fett/Fat -in cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	24,51 g 17,2 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate -in cui zuccheri/davon zucker/of witch sugar	1,25 g 0,1 g
Proteine/Eiweiß/Protein	14,75 g
Sale/Salz/Salt	0,3 g

EXTRA SELECTION

CODICE KODE CODE	LATTE MILCH MILK	PESO GEWICHT WEIGHT	DIMENSIONI ABMESSUNG DIMENSIONS	STAGIONATURA REIFEGRAD SEASONING	M.G.S.S F.i.T F.D.M	VENDITA VERKAUF SALE	PEZZI BOX STÜCK BOX PIECES BOX
136		270 g	ø 13 H 3cm	15 gg	57%		4

Fornitore: Produttore, Selezionatore,

Stagionatore: Beppino Occelli®

Provenienza: Piemonte

Tipologia: pasta molle

Ingredienti: latte di pecora, capra e vaccino, panna, sale, caglio

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4° - +7°

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale, fruttato

Texture: morbida-cremosa

Gusto: dolce-sapido, leggermente acidulo

Aromi: panna fresca, paglia, nocciola, frutti maturi

DESCRIZIONE

Un tempo, nelle cascine di Langa, dopo la mietitura del grano si produceva una tuma che, ancora fresca, veniva posta a maturare nella paglia ("Paja" in piemontese), così la pasta diventava morbida e cremosa e la crosta bianca e rugosa. Beppino Occelli ne ha reinterpretata la ricetta e l'ha chiamata Tuma dla Paja con cui ha vinto il 1° premio come "MIGLIOR FORMAGGIO" alla Fiera Internazionale Fancy Food di New York nel 1997.

ABBINAMENTI

Vini: rossi di medio corpo, bianchi strutturati, bollicine Alta Langa

Lieferant: Produzent, Selekteur, Affineur:

Beppino Occelli®

Herkunft: Piemont

Typologie: Weichkäse

Zutaten: Schafmilch, Ziegenmilch, Kuhmilch, Sahne, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich, fruchtig

Textur: weich-cremig

Geschmack: süß-schmackhaft, leicht säuerlich

Aroma: frische Sahne, Stroh, Haselnuss, reife Früchte

BESCHREIBUNG

In früheren Zeiten produzierte man nach dem Mähen des Getreides eine „Tuma“, welche anschließend auf Stroh reifte (Paja = Stroh im piemontesischen Dialekt). Dadurch blieb der Käseteig herrlich cremig-weich und es bildete sich ein weißer Schimmelrasen. Beppino Occelli hat diese Rezeptur reinterpretiert und das Produkt „Tuma dla Paja“ getauft, es wurde 1997 zum „BESTEN KÄSE“ der Internationalen Fancy Food Messe in New York ausgezeichnet.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: mittelschwerer Rotwein, strukturierte Weißweine, Schaumweine aus den Oberen Langhe

Supplier: Producer, Selector, Affineur:

Beppino Occelli®

Origin: Piedmont (Italy)

Type: soft cheese

Ingredients: cow- sheep- goat milk, cream, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: stored at +4° - +7°

TASTING

Odour: lactic, vegetal, fruity

Texture: soft-creamy

Flavour: sweet-sapid, slightly acidulous

Aromas: fresh cream, straw, hazelnut, ripe fruit

DESCRIPTION

Once upon a time, in the Langa region, after the harvest of the wheat, it was custom to produce a tuma cheese which still fresh was put in hay ("Paja" is hay in Piedmont) so that, thanks to the curing process, the paste stayed soft and creamy and the crust became white and wrinkly. Beppino Occelli reinterpretated the original recipe and called its version Tuma dla Paja (Toma of the hay). The cheese won the first prize at the International Fancy Food Fair of New York and became "Best Cheese" in 1997.

PAIRINGS

Wines: red medium-bodied, structured white, Alta Langa sparkling wine