



Latte crudo | Rohmilch | raw milk



pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurized



Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk



Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk



latte pecora | Schafmilch | sheep milk



Latte bufala | Büffelmilch | buffalo milk



Forma intera | Ganze Form | Whole cheese



Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces



1/2



1/4



1/8

**DEGUST**  
Affineur

## Tuma dla Paja®



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	287 KCAL 1201 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	25 G 18 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0 0
Proteine/ Eiweiß/ Protein	15 G
Sale/Salz/Salt	0,7 G

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		280 g	ø 13 H 3cm	8 gg	52%		4

**Fornitore:** 95

**Provenienza:** Piemonte

**Tipologia:** pasta molle

**Ingredienti:** latte di vacca 82%, latte di pecora 15%, panna, sale marino, caglio (animale di vitello)

**Allergeni:** latte, lattosio

**Conservazione:** conservare a +6°- +8°C

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** lattico, vegetale, fruttato

**Texture:** morbida-cremosa

**Gusto:** dolce-sapido, leggermente acidulo

**Aromi:** panna fresca, paglia, nocciola, frutti maturi

### DESCRIZIONE

Un tempo, dopo la mietitura del grano, si produceva una toma che poi veniva fatta maturare sulla paglia ("paja" in dialetto piemontese); la pasta del formaggio rimaneva bianca e cremosa e sulla superficie si formava un leggero strato di muffe. Beppino Occelli ha reinterpretato questa ricetta e battezzato il suo prodotto "Tuma dla paja" che nel 1997 è risultato il "MIGLIOR FORMAGGIO" alla fiera International Fancy Food di New York

### ABBINAMENTI

Vini consigliati: rossi di media struttura, bianchi strutturati, spumanti delle alte Langhe (Piemonte)

**Lieferant:** 95

**Herkunft:** Piemont

**Typologie:** Weichkäse

**Zutaten:** Kuhmilch 82%, Schafsmilch 15%, Sahne, Meersalz, Lab (Kalb)

**Allergene:** Milch, Laktose

**Konservierung:** Bei +6° - +8° 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 man anschließend auf Stroh reifen ließ (Paja = Stroh im piemontesischen Dialekt). Dadurch blieb der Käseteig cremig-weich, und es bildete sich ein weißer Schimmelrasen. Beppino Occelli hat diese Rezeptur reinterpretiert und das Produkt „Tuma dla Paja“ getauft, welches im Jahre 1997 zum „BESTEN KÄSE“ auf der Internationalen Fancy Food Messe in New York ausgezeichnet wurde.

### SERVIERVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Mittelschwerer Rotwein, strukturierte Weißweine, Schaumweine aus den oberen Langhe/Piemont

**Supplier:**

**Origin:** Piedmont (Italy)

**Type:** soft cheese

**Ingredients:** Cow's milk 82%, Sheep's milk 15%, cream, Sea Salt, Animal Rennet (Calf)

**Allergens:** milk, lactose

**Conservation:** store at +6°- +8°C

### TASTING

**Odour:** lactic, vegetal, fruity

**Texture:** soft-creamy

**Flavour:** sweet-sapid, slightly acidulous

**Aromas:** fresh cream, straw, hazelnut, ripe fruit

### DESCRIPTION

In former times, after the grain had been mown, a "tuma" was produced, which was then left to ripen on straw (paja = straw in the Piedmontese dialect). This kept the cheese dough creamy and soft, and a white mouldy rind formed. Beppino Occelli reinterpreted this recipe and named the product "Tuma dla Paja", which was awarded "BEST CHEESE" at the International Fancy Food Fair in New York in 1997.

### PAIRINGS

Wine pairing: Medium-bodied red wine, structured white wines, sparkling wines from the upper Langhe/Piedmont region.