

## TOMETTA VALLE ELVO



### Caratteristiche tecniche

*Latte:* vaccino, intero, crudo  
*Lavorazione:* artigianale  
*Pasta:* cotta, pressata  
*Salatura:* a secco  
*Stagionatura:* minimo 15 giorni  
*Produzione:* tutto l'anno (alpeggio estiva)  
*Grassi:* 45% MGSS  
*Peso:* 0,4-0,5 kg  
*Dimensioni:* diametro 8-10 cm cm, h 5-8  
*Produttori:* casari del biellese

### Caratteristiche organolettiche

*Aspetto e consistenza:* pasta color paglierino più o meno intenso a seconda della stagionatura, compatta, con occhiatura rada, crosta arancio  
*Sapore:* intenso, dolce  
*Abbinamenti suggeriti:* Vini rossi. Frutta fresca. Mostarda di zucca. Pane nero di segale

### Storia e curiosità

Di piccole dimensioni, ha la crosta colorata con zafferano: ne esiste anche una versione insaporita al peperoncino e una all'erba cipollina.