

CHEESE 2025

VALLE D'AOSTA DA ASSAPORARE

Toma al timo



Formaggio a latte crudo dalla medesima lavorazione della toma classica, con stagionatura oltre i 60 giorni. La pasta è morbida con piccola occhiatura, dal colore paglierino e con timo diffuso. L'aggiunta di spezie naturali, quali il timo, caratterizza in modo importante il sapore dolce tipico della toma. Più la toma è stagionata più il suo sapore è gradevole, amplificato dagli aromi delle spezie.

La toma al timo è venduta in forme intere, il cui peso varia da 2,00 a 3,00 Kg o porzionata all'occorrenza.