

TOMBEA

ASPETTO DEL PRODOTTO

Formaggio duro stagionato (da 3 a 24 mesi, talora fino a 48) a pasta cruda prodotto con latte bovino parzialmente scremato nelle zone di Malgasa e Valvestino (BS).

Ha forma cilindrica con facce piane di 35-40 cm di diametro, scalzo diritto di 12 cm di altezza.

La pasta appare di colore da paglierino a giallo, compatta, con occhiatura sparsa, irregolare per dimensione e distribuzione.

La crosta è liscia di colore da giallo ambra a marrone

Il peso della forma varia da 8 a 15 kg.

INGREDIENTI

Latte bovino di due mungiture (sgrassato per affioramento quello della sera + intero quello del mattino), crudo

Caglio di vitello liquido

Sale



Istituto Sperimentale
Zooprofilattico della
Lombardia e dell'Emilia



PRODUCT CHARACTERISTICS

Cheese characterized by hard and raw curd, aged from 3 to 24 months, sometimes to 48 months, made from partially skim cow's milk

Cylindrical shape, flat surfaces, and 35 – 40 cm in diameter

Straight rind and 12 cm in height

The curd varies from straw to yellow in color, compact in consistency, with spread holes, irregularly sized and distributed

The crust is plain, amber to brown in color Average weight ranges from 8 to 15 Kg

INGREDIENTS

Twice milked, raw cow's milk (skim evening milk + whole morning milk)

Calf rennet liquid

Salt

TOMBEA

FASI DI PROCESSO

Sosta in affioramento del latte della sera
Asportazione della panna affiorata
Miscelazione in caldaia del latte della sera con quello del mattino
Aggiunta del caglio al latte alla temperatura di 22 °C
Riscaldamento fino alla temperatura di 30 °C
Coagulazione in 30 minuti
Rottura grossolana della cagliata con la “trisa”
Allontanamento della cagliata dal fuoco
Rottura della cagliata con “trisa” fino a chicco di grano
Riposo della cagliata fino a deposizione
Trasferimento della cagliata entro le fascere
Applicazione della pressione tramite pesi di legno con salatura a mano e rivoltamento giornaliero per alcuni giorni (in base al peso)
Liberazione della forma
Stagionatura nei “rolt” (casere) per 3 – 48 mesi con rivoltamento periodico della forma, pulizia della crosta e trattamento con olio di lino

AUTORE

08/03/2006 - Boni Paolo



Istituto Sperimentale
Zooprofilattico della
Lombardia e dell'Emilia



PROCESS PHASES

Allow the cream of the evening milk to rise to the top of the vessel
Remove the risen cream
Transfer the milk to a heated vat
Mix the milk
Regulate the temperature at 22 °C
Add rennet
Warm the milk to 30 °C
Allow to coagulate for 30 minutes
Coarsely break the curd with the “trisa”
Turn off the heater of the vat
Break the curd into wheat sized pieces with “trisa”
Allow the curd to rest until it falls to the bottom of the vat
Transfer the curd to a mold
Apply a pressure with wooden weights, dry salt by hand and turn daily for several days (depending on the weight of the shape)
Release the shape
Allow to age in typical cellars called “rolt” for 3 – 48 months, periodically turn the shape, clean the crust and oil with linen oil

AUTHOR

10/09/2006 - Sozzi Alessandro