

Formaggi DOP. I buoni piemontesi.



Consorzio di Tutela del Formaggio Toma Piemontese D.O.P.
c/o Environment Park – Via Livorno, 60 – 10144 Torino
Tel. +39.011.22.58.391 – Fax +39.011.22.58.408



Toma piemontese



E' il formaggio DOP più diffuso a livello regionale. Prodotto con latte di vacca, nelle varianti “intero” o “semigrasso” e nelle pezzature “piccola” e “grande”. Dalla tipica forma rotonda, ha una stagionatura minima che varia dai 20 ai 45 giorni.



ASSOPIEMONTE DOP & IGP – Via Livorno, 60 c/o
Environment Park 10144 Torino Tel 011/2258392
e-mail: promo.formaggi@produttori lattepiemonte.it
www.assopiemonte.com



Formaggi DOP. I buoni piemontesi.



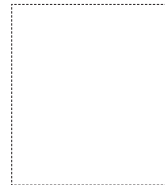
Consorzio di Tutela del Formaggio Robiola di Roccaverano D.O.P.
Via Roma, 8 – 14050 Roccaverano (AT)
Tel. +39.0144.93244 – Fax +39.0144.93350



Robiola di Roccaverano



Storica produzione casearia della Langa Astigiana, la Robiola di Roccaverano è prodotta con latte crudo intero di capra, misto o in purezza. Sapore delicato e saporito, è ottimo formaggio da tavola.



Formaggi DOP. I buoni piemontesi.



Consorzio di Tutela del Formaggio Raschera D.O.P.
Via Mondovì Piazza, 1/d – 12080 Vicoforte (CN)
Tel. +39.0174.563307 – Fax +39.0174.569465



Raschera



Il Raschera è un formaggio semigrasso,
crudo, pressato, a pasta compatta di colore
bianco avorio, stagionato minimo 30 giorni.

Dal sapore fine e delicato, è tipicamente profumato
e moderatamente piccante se stagionato.



ASSOPIEMONTE DOP & IGP – Via Livorno, 60 c/o
Environment Park 10144 Torino Tel 011/2258392
e-mail: promo.formaggi@produttoriappiemonte.it
www.assopiemonte.com




Formaggi DOP. I buoni piemontesi.



Consorzio di Tutela del Formaggio Murazzano D.O.P.
Via Umberto I, 1 – 12060 Bossolasco (CN)
Tel. +39.0173.799000 – Fax +39.0173.793449



Murazzano

 Formaggio fresco a latte crudo intero
ovino, in purezza oppure misto, prodotto
sulle colline dell'alta Langa cuneese.

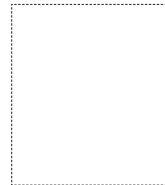
Si presenta in forme da 250-400 g dal sapore fine,
delicatamente profumato e con un gradevole
sapore che ricorda il latte vaccino.



ASSOPIEMONTE DOP & IGP – Via Livorno, 60 c/o
Environment Park 10144 Torino Tel 011/2258392
e-mail: promo.formaggi@produttori latte piemonte.it
www.assopiemonte.com



**REGIONE
PIEMONTE**



Formaggi DOP. I buoni piemontesi.



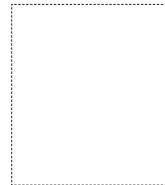
Consorzio di Tutela del Formaggio Castelmagno D.O.P.
Piazza Caduti, 1 – 12020 Castelmagno (CN)
Tel. e Fax +39.0171.986148



Castelmagno



Soprannominato il “Re dei formaggi”, è prodotto in soli 3 comuni della provincia di Cuneo. Latte vaccino, una particolare lavorazione della cagliata e una stagionatura in grotte naturali, conferiscono al prodotto un sapore ed un aroma inconfondibili.



Formaggi DOP. I buoni piemontesi.



Consorzio di Tutela del Formaggio Bra D.O.P.
c/o Environment Park – Via Livorno, 60 – 10144 Torino
Tel. +39.011.22.58.391 – Fax +39.011.22.58.408



Bra



Tipico formaggio delle valli cuneesi, è prodotto con latte vaccino nelle varianti tenero (45 giorni di stagionatura minima) e duro (180 giorni di stagionatura minima). Formaggio pressato ideale per la tavola o da grattugia nella variante duro.