

## Buoni e genuini come una volta



Formaggi fatti come da tradizione casaria Piemontese, è usato solo latte di allevamento proprio e/o di allevatori confinanti. La lavorazione è quella tradizionale dei piccoli margari di una volta, ogni produzione cambia sia nella forma e sia nel gusto assecondo della stagione, ma ogni volta all'assaggio si sentono tutti gli antichi sapori di un tempo ormai andati persi a causa di una produzione industriale basata su una sempre maggiore produzione standardizzata. Per questo ogni volta che assaggiate i nostri formaggi (anche lo stesso prodotto) avrete un'emozione nuova e diversa.



## Il Nostro Servizio

Noi crediamo che oltre al prodotto di alta qualità serva un servizio di pari requisiti, dalla confezione tutta artigianale con rafia e carta color paglia con la storia del prodotto, al trasporto che viene fatto in box termici con ghiaccio secco, in maniera da poter garantire la bontà del prodotto.



## Tenerone del Margaro

Il tenerone del margaro nasce originariamente come formaggio da consumare fresco, ma stagionata 60 giorni sprigiona tutta la sua finezza e un gradevole profumo che ricorda il gusto del latte vaccino appena munto. Fonde molto bene ed è quindi indicato per essere consumato sulla pizza o sulla polenta, si abbina molto bene con vini bianchi corposi. Una caratteristica di questa toma è che durante la stagionatura le forme devono essere opportunamente fasciate come il “gorgonzola”.

**Luogo di produzione:** Piemonte  
**Stagionatura.** 2 mesi, su assi di legno in locali con temperatura da 8° a 10°C.  
**Proprietà gustative:** Dolce e delicato, tipico di latte

**Ingredienti:** Latte vaccino proveniente esclusivamente dalla valle Susa, caglio e sale.  
**Forma:** Cilindrica a facce piane con scalzo leggermente arrotondato.  
**Dimensioni:** Diametro delle facce circa 40cm, altezza dello scalzo compresa tra i 8 e i 10cm, in relazione alle condizioni tecniche di produzione ed al periodo di produzione.  
**Crosta:** Liscia, di colore bianco.  
**Pasta:** Morbida e cremosa di colore bianco con occhiatura quasi inesistente.



**Cod. GTIF1 peso 8,5 - 9 Kg**  
**Cod. GTIF2 peso 4 - 4,5 kg**  
**Cod. GTIF3 peso 2 – 2,5 kg**



## Toma Contadina di Valle

Tipica della Valle di Susa si presenta con una pasta di colore bianco paglierino con occhiatura evidenziata e diffusa, di una morbidezza unica, la crosta non lavata, è ricca di flora variopinta. Nel rispetto della tradizione giunta a noi dalle “malghe” si ottiene come risultato quell’armonia di sapori tipica dell’erba appena tagliata. Qui si concretizza e si realizza il prodigio che ha fatto della “Tüma Valsusa” un formaggio d’eccezione. La stagionatura avviene in “crote”, cantine tipiche, idonee all’affinamento ottimale.

**Cod. GTIF4 peso 8,5 - 9 Kg**  
**Cod. GTIF5 peso 4 - 4,5 kg**  
**Cod. GTIF6 peso 2 – 2,5 kg**

**Luogo di produzione:** Piemonte  
**Stagionatura.** 3 mesi, su assi di legno in locali con temperatura da 8° a 10°C.  
**Proprietà gustative:** Dolce e gradevole, ricca di aromi ma molto delicata.

**Ingredienti:** Latte vaccino proveniente esclusivamente dalla valle Susa, caglio e sale.  
**Forma:** Cilindrica a facce piane con scalzo leggermente arrotondato.  
**Dimensioni:** Diametro delle facce circa 40cm, altezza dello scalzo compresa tra i 8 e i 10cm, in relazione alle condizioni tecniche di produzione ed al periodo di produzione.  
**Crosta:** Liscia, di colore bianco screziata di rosso in relazione alla stagionatura.  
**Pasta:** Di colore bianco paglierino con occhiatura evidenziata e diffusa.

## Rustico del Margaro (Latte Crudo)

Tipico formaggio Rustico ottenuto con latte crudo locale parzialmente scremato alla maniera dei nostri vecchi. La stagionatura avviene in cantine (crote) dove il prodotto si arricchisce della tipica flora variopinta. È una sua caratteristica l'erborinatura che si sviluppa sulla crosta e l'interno. Questa spontanea penetrazione di muffe conferisce al formaggio un gusto più accentuato, il tutto però non prima dei 90-120 giorni di stagionatura, invece nei 60 giorni ha un gusto deciso ma delicato.

**Luogo di produzione:** Piemonte

**Stagionatura.** Oltre 2-3 mesi, su assi di legno in locali con temperatura da 8° a 10°C.

**Proprietà gustative:** Gusto gradevole con sentore di paglia. leggermente piccante dopo i 120 giorni di stagionatura.

**Ingredienti:** Latte vaccino crudo proveniente esclusivamente dalla valle Susa, caglio e sale.

**Forma:** Cilindrica a facce rugose con scalzo dritto.

**Dimensioni:** Diametro delle facce circa 40cm, altezza dello scalzo compresa tra i 8 e i 10cm, in relazione alle condizioni tecniche di produzione ed al periodo di produzione.

**Crosta:** Rugosa, di colore grigio o rossiccio in funzione del grado di stagionatura.

**Pasta:** Elastica, di colore paglierino con occhiatura.



**Cod. GTIF7 peso 8,5 - 9 Kg**

**Cod. GTIF8 peso 4 - 4,5 kg**

**Cod. GTIF9 peso 2 - 2,5 kg**



## Moda Veja

Toma fatta come una volta, con lavorazione tipica della valle di Susa. La pasta è di colore bianco avorio con occhiatura poco evidenziata e diffusa. La crosta presenta muffe variopinte tipiche della stagionatura in cantine naturali. Il sapore è dolce e morbido al palato, gradevolmente profumato ma non piccante. Il nome è la diretta conseguenza del ripescaggio e utilizzo di tecniche della tradizione montanara valsusina coadiuvato da una stagionatura in "crote", ovvero antiche cantine locali, che riescono a dare a questo formaggio un'esaltazione unica di profumi.

**Cod. GTIF13 peso 2,5 - 3 Kg**

**Cod. GTIF14 peso 1 - 2 kg**

**Luogo di produzione:** Piemonte

**Stagionatura.** 40 - 60 giorni, su assi di legno in locali con temperatura da 8° a 10°C.

**Proprietà gustative:** Dolce e morbido al palato gradevole.

**Ingredienti:** Latte vaccino proveniente esclusivamente dalla valle Susa, caglio e sale.

**Forma:** Cilindrica a facce piane con scalzo dritto.

**Dimensioni:** Diametro delle facce circa 18 cm, altezza dello scalzo compresa tra i 8 e i 10cm, in relazione alle condizioni tecniche di produzione ed al periodo di produzione.

**Crosta:** Rugosa, di colore grigio o rossiccio chiaro in relazione alla stagionatura.

**Pasta:** Di colore bianco avorio con occhiatura poco evidenziata e diffusa.

## I Formaggi del Margaro

### Morbidone del Moncenisio

L'occhiatura della pasta è molto evidenziata, l'eccellente morbidezza è dovuta all'innesto in caldaia di fermenti del tipo bulgaricus e thermophilus (tipici dello yoghurt) e a lieviti selezionati. Il gusto è dolce e gradevole ed il particolare retrogusto ricorda sapori antichi e ormai scomparsi. Ottimo l'abbinamento con un vino rosso non molto corposo.



**Cod. GTIF15 peso 2 - 3 Kg**  
**Cod. GTIF16 peso 1 - 2 kg**

**Luogo di produzione:** Piemonte

**Stagionatura:** 40 - 60 giorni, su assi di legno in locali con temperatura da 8° a 10°C.

**Proprietà gustative:** Dolce e delicato, tipico di latte appena munto

**Ingredienti:** Latte vaccino proveniente esclusivamente dalla valle Susa, caglio e sale.

**Forma:** Cilindrica a facce tonde con scalzo arrotondato.

**Dimensioni:** Diametro delle facce circa 25 cm, altezza dello scalzo compresa tra i 6 e i 8 cm, in relazione alle condizioni, alle tecniche di produzione ed al periodo.

**Crosta:** Liscia, di colore bianco con tenue screziature rosse.

**Pasta:** Morbida e cremosa di colore bianco con occhiatura.

### Tometta Morbida Rocciamelone



Tometta morbida di pezzatura piccola varia da 600 a 800 grammi, di forma cilindrica di piccolo diametro. Prende il nome dal monte dove viene prodotta sin dall'antichità dove era tappa fissa passare dal margaro e prenderne qualche forma prima di salire in cima, al palato si presenta molto gustosa e morbida con un retrogusto dolce.

**Cod. GTIF17 peso 0,6 - 0,8 Kg**

**Luogo di produzione:** Piemonte

**Stagionatura:** 40 - 60 giorni, su assi di legno in locali con temperatura da 8° a 10°C.

**Proprietà gustative:** Dolce morbido, delicata al palato non piccante.

**Ingredienti:** Latte vaccino proveniente esclusivamente dalla valle Susa, caglio e sale.

**Forma:** Cilindrica a facce piane con scalzo dritto.

**Dimensioni:** Diametro delle facce circa 12 cm, altezza dello scalzo circa 10cm, in relazione alle condizioni tecniche di produzione ed al periodo di produzione.

**Crosta:** Liscia, di colore grigio o rossiccio chiaro in relazione alla stagionatura.

**Pasta:** Di colore bianco avorio con occhiatura poco evidenziata e diffusa.

## I Formaggi del Margaro

### Reblon Vallè (Latte Crudo)

Formaggio la cui produzione trae ispirazione dal reblochon francese. Si hanno notizie della sua presenza in valle di Susa e Haute Savoie già dal tredicesimo secolo, quando gli allevatori, al momento del controllo, praticavano una mungitura incompleta e rimungevano (in francese: “reblochaient”) dopo che il proprietario era partito. Questo latte particolarmente cremoso, ottenuto dalla seconda mungitura, serviva per la preparazione di un formaggio da condividere con la famiglia ... e in segreto.

**Luogo di produzione:** Piemonte

**Stagionatura.** 30 - 60 giorni, su assi di legno in locali con temperatura da 8° a 10°C.

**Proprietà gustative:** Dolce e delicato tipico di latte fresco.



**Cod. GTIF18 peso 0,4 - 06 Kg**

**Ingredienti:** Latte vaccino intero pastorizzato proveniente esclusivamente dalla valle Susa, caglio e sale.

**Forma:** Cilindrica a facce tonde con scalzo arrotondato.

**Dimensioni:** Diametro delle facce circa 13 cm, altezza dello scalzo compresa tra i 4 e i 6 cm, in relazione alle condizioni tecniche di produzione ed al periodo di produzione.

**Crosta:** Liscia, di colore bianco con teneue screziature rosse.

**Pasta:** Morbida e cremosa, di colore bianco con evidente occhiatura.

### Vej - Piemunt

Toma fatta come una volta, con lavorazione tipica della valle di Susa. La pasta è di colore bianco avorio con occhiatura poco evidenziata e diffusa. La crosta presenta muffe variopinte tipiche della stagionatura in cantine naturali. Il sapore è dolce e morbido al palato, gradevolmente profumato. Il nome è la diretta conseguenza del ripescaggio e utilizzo di tecniche della tradizione montanara valsusina coadiuvato da una stagionatura in “crote”, ovvero antiche cantine locali, che riescono a dare a questo formaggio un'esaltazione unica di profumi.



**Cod. GTIF19 peso 2,5 - 3 Kg**

**Cod. GTIF27 peso 1 - 2 Kg**

**Luogo di produzione:** Piemonte

**Stagionatura.** 40 - 60 giorni, su assi di legno in locali con temperatura da 8° a 10°C.

**Proprietà gustative:** Dolce e morbido al palato gradevole.

**Ingredienti:** Latte vaccino proveniente esclusivamente dalla valle Susa, caglio e sale.

**Forma** Quadra a facce piane con scalzo dritto.

**Dimensioni:** Altezza dello scalzo compresa tra i 8 e i 10cm, in relazione alle condizioni tecniche di produzione ed al periodo di produzione.

**Crosta:** di colore grigio chiaro in relazione alla stagionatura.

**Pasta:** Di colore bianco avorio con occhiatura.

## I Formaggi del Margaro

### Blu del Margaro

E' un formaggio a pasta morbida prodotto con latte intero proveniente esclusivamente dalla valle di Susa. Si presenta compatto con striature verdastre che conferiscono uno spiccato sapore. In seguito alla stagionatura nelle nostre "crote", allo stesso modo del Lait BrÛsc, possiede una crosta rugosa con tonalità di colori che a seconda della maturazione vanno dal grigio al rossiccio. Si consiglia un abbinamento con vini nobili e corposi.

**Luogo di produzione:** Piemonte

**Stagionatura:** da 3 a 4 mesi, su assi di legno in locali con temperatura da 8° a 10°C.

**Proprietà gustative:** sapore pronunciato, saporito con caratteristico gusto dell'erborinatura.

**Ingredienti:** latte vaccino proveniente esclusivamente dalla valle Susa, caglio e sale.

**Forma:** cilindrica a facce piane con scalzo dritto.

**Dimensioni:** diametro delle facce circa 18 cm, altezza dello scalzo compresa tra i 6 e 10 cm, in relazione alle condizioni e alle tecniche di produzione.

**Crosta:** rugosa di colore grigio o rossiccio chiaro in funzione al grado di stagionatura.

**Pasta:** morbida e compatta, di colore bianco con erborinatura diffusa. (erborinatura naturale non provocata)



**Cod. GTIF22 peso 2,5 - 3 Kg**

**Cod. GTIF23 peso 1 - 2 kg**

### Toma Lait - Brusch (Latte Crudo)

E' un formaggio molto friabile prodotto ad acidità controllata. Ha origini antichissime ed è frutto della creatività dei pastori "casari" d'alpeggio. Prodotto in quantitativi modesti questo prodigio alimentare è sempre più ricercato dai cultori del mangiar bene. Se molto stagionato, benchè lavata e accudita, la crosta s'ispessisce e si corruga assumendo un colore più scuro al posto delle muffe variopinte; la pasta all'interno si arricchisce di venature blu verdastre (erborinatura naturale) con un sapore fine e delicato ma di retrogusto forte e saporito.

**Cod. GTIF724 peso 8,5 - 9 Kg**

**Cod. GTIF25 peso 4 - 4,5 kg**

**Cod. GTIF26 peso 2 - 2,5 kg**

**Luogo di produzione:** Piemonte

**Stagionatura:** da 5 a 15 mesi, su assi di legno in locali con temperatura da 8° a 10°C.

**Proprietà gustative:** sapore fine e delicato con retrogusto forte e saporito. Poco piccante superati i 240 giorni di stagionatura.

**Ingredienti:** latte vaccino proveniente esclusivamente dalla valle Susa, caglio e sale.

**Forma:** cilindrica a facce rugose con scalzo dritto.

**Dimensioni:** diametro delle facce circa 30 cm, altezza dello scalzo circa 20 cm, in relazione alle condizioni tecniche di produzione ed al periodo di produzione.

**Crosta:** rugosa di colore grigio o rossiccio chiaro in relazione alla stagionatura.

**Pasta:** friabile, si arricchisce di venature blu verdastre (erborinatura naturale non provocata)



## Tome Gran Gourmet

Vera specialità per palati soprafini che cercano un prodotto veramente eccezionale e molto raro. Sono delle tome che vengono selezionate da tutte quelle prodotte ( in genere lait-Brusch, moda veja, rustico del margaro), le più belle e gustose vengono messe da parte in un locale apposito “cavò” dove vengono stagionate su assi di legno da un minimo di 12 mesi fino ai 24, questa stagionatura curata giorno per giorno da al prodotto un gusto inconfondibile, molto deciso e particolare dato dalle muffe naturali (a volte non visibili) prodotte durante tutto il periodo.



**Luogo di produzione:** Piemonte

**Stagionatura.** da 12 a 24 mesi, su assi di legno in locali con temperatura da 8° a 10°C.

Cod. GTIF.....

**Proprietà gustative:** sapore deciso e intenso al palato.

**Ingredienti:** Latte vaccino (intero o crudo) proveniente esclusivamente dalla valle Susa, caglio e sale.

**Forma** variabile in base alla tipo di toma stagionata.

**Dimensioni:** atezza dello scalzo variabile in base alla tipo di toma stagionata.

**Crosta:** di colore giallo intenso in relazione alla stagionatura.

**Pasta:** friabile di colore gialla con muffe naturali visibili in relazione alla stagionatura.

## Toma al Ginepro



In Piemonte si fa uso da secoli delle bacche di ginepro. E una pianta che nasce in maniera spontanea ai piedi delle montagne, può raggiungere anche l'altezza di due metri. Le foglie, raccolte in gruppetti di tre, sono lunghe un centimetro circa, appuntite e pungenti. Le bacche sono grosse quanto un pisello, di colore nero-azzurro e hanno un sapore acidulo, che lavorato con le vecchie tecniche casearie, danno alla toma di valle un sapore rotondo, molto montanaro per veri buon gustai.

**Cod. GTIF30 peso 2,5 - 2,8 Kg**

**Cod. GTIF31 peso 1 - 2 kg**

**Luogo di produzione:** Piemonte

**Stagionatura.** 40 - 60 giorni, su assi di legno in locali con temperatura da 8° a 10°C.

**Proprietà gustative:** sapore dolce e morbido al palato gradevole e profumato.

**Ingredienti:** latte vaccino proveniente esclusivamente dalla valle Susa, caglio, ginepro e sale.

**Forma:** cilindrica a facce piane con scalzo dritto.

**Dimensioni:** diametro delle facce circa 18 cm, altezza dello scalzo compresa tra i 8 e 10 cm, in relazione alle condizioni e alle tecniche di produzione.

**Crosta:** rugosa di colore grigio o rossiccio chiaro in funzione al grado di stagionatura.

**Pasta:** di colore bianco avorio con occhiatura poco evidenziata.

## I Formaggi del Margaro

### Freschezza delle Alpi ( alla menta)

Una storia narrata da Ovidio lega il nome di questa erbacea a quello della ninfa "Myntha", creatura di bellezza straordinaria. Secondo la leggenda, la ninfa venne trasformata nella pianta della menta da Proserpina, moglie gelosa di Plutone, ed il suo caratteristico profumo gli fu donato dal dio come ultimo gesto d'amore. E per questo che quando gusterete questo formaggio apprezzerete tutta la sua freschezza, il gusto al palato e molto morbido e gradevole, in grado di soddisfare tutti i buon gustai.

**Luogo di produzione:** Piemonte

**Stagionatura:** 40 - 60 giorni, su assi di legno in locali con temperatura da 8° a 10°C.

**Proprietà gustative:** sapore dolce e morbido al palato gradevole e profumato.

**Ingredienti:** latte vaccino proveniente esclusivamente dalla valle Susa, caglio, menta e sale.

**Forma:** cilindrica a facce piane con scalzo dritto.

**Dimensioni:** diametro delle facce circa 18 cm, altezza dello scalzo compresa tra i 8 e 10 cm, in relazione alle condizioni e alle tecniche di produzione.

**Crosta:** rugosa di colore grigio o rossiccio chiaro in funzione al grado di stagionatura.

**Pasta:** di colore bianco avorio con occhiatura poco evidenziata.



**Cod. GTIF28 peso 2,5 - 2,8 Kg**

**Cod. GTIF29 peso 1 - 2 kg**



### Bontà Piccantina

Questa Bontà è nata da due elementi, la passione dei maestri casari piemontesi e l'attaccamento alla nostra terra, la Calabria, in particolare al nostro prodotto principe il peperoncino, che con la sua aggiunta al latte intero piemontese crea una toma dal sapore intenso, deciso, con un tocco piacevolmente piccante, ottima anche sulla pizza. Per palati sopraffini.

**Cod. GTIF32 peso 2,5 - 2,8 Kg**

**Cod. GTIF33 peso 1 - 2 kg**

**Luogo di produzione:** Piemonte

**Stagionatura:** 40 - 60 giorni, su assi di legno in locali con temperatura da 8° a 10°C.

**Proprietà gustative:** sapore dolce e morbido al palato gradevole e profumato.

**Ingredienti:** latte vaccino proveniente esclusivamente dalla valle Susa, caglio, peperoncino e sale.

**Forma:** cilindrica a facce piane con scalzo dritto.

**Dimensioni:** diametro delle facce circa 18 cm, altezza dello scalzo compresa tra i 8 e 10 cm, in relazione alle condizioni e alle tecniche di produzione.

**Crosta:** rugosa di colore grigio o rossiccio chiaro in funzione al grado di stagionatura.

**Pasta:** di colore bianco avorio con occhiatura poco evidenziata.