

Italia,Piemonte,Melle (CN) Produzione da parte di piccoli allevatori del Tumin dal mel, formaggio dop ottenuto con latte non pastorizzato di mucca. La produzione totale ammonta a poche decine di chili al giorno. E' un formaggio da consumare fresco o poco stagionato. La conservazione avviene nelle caratteristiche cantine dalla volta a botte delle baite della Val Varaita. Ogni anno, ad agosto, nel paese di Melle (foto da 15 a 20) si tiene la sagra di questo formaggio.



002_tumin dal Me...

002_tumin dal Me...

002_tumin dal Me...

002_tumin dal Me...

002_tumin dal Me...