

# Castelmagno D.O.P. (Alpeggio)



IT  
R7K98  
C.E.

Territorio: Piemonte - Italia



## Il formaggio

Formaggio simbolo piemontese prodotto nel periodo estivo con latte di vacca da pascolo oltre i 1500mt. La cagliata presamica senza alcun inoculo di fermenti lattici viene rotta, agitata in caldaia e successivamente posta su un telo, che prende il nome di "risola". Il semilavorato viene poi immerso in siero e nuovamente rotto a cubetti, finemente tritato, salato e messa in forma per dar vita al Castelmagno DOP.

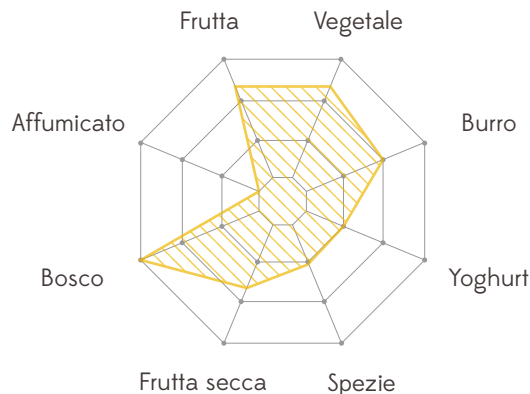
## Il nostro lavoro in cantina

In collaborazione con un'azienda storica della Valle selezioniamo esclusivamente le forme di Castelmagno estive marchiate dopo metà agosto con la menzione "D'Apeggio" e manteniamo a temperatura ed umidità controllata il preziosissimo formaggio nella nostra cantina fino alla produzione dell'estate successiva.



**Pezzatura:** forma intera 6-8 kg

## Note aromatiche



## Struttura

Colante Solida

## Consigli dell'affinatore

I Castelmagno d'Alpeggio che proponiamo non si avvale della tecnica della foratura, la lavorazione è assolutamente tradizionale e l'erborinatura può svilupparsi oppure no, in modo del tutto naturale. Se si è particolarmente fortunati, qualche piccola fessura nella pasta o un eccesso di porosità in crosta dà vita alla tanto desiderata lieve erborinatura delle forme.



## Ingredienti

**Latte crudo vaccino**, sale, caglio.



## Origine del latte

100% Italia, Piemonte



## Conservazione

da +1°C a +6°C. Si consiglia di lasciare il prodotto a temperatura ambiente 15 minuti prima di consumarlo.

## Caratteristiche nutrizionali

Valori per 100g di prodotto

Valore energetico	410 kcal-1700 Kj
Grassi	34,2g
di cui Acidi grassi saturi	24,6g
Carboidrati	<1,00g
di cui zuccheri	<1,00g
Proteine	25,6g
Sale	0,60g