

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.

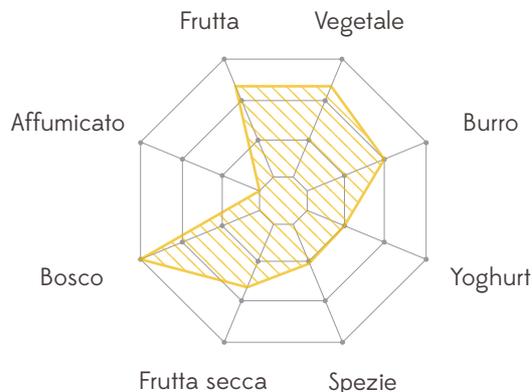
Il nostro lavoro in cantina

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