



Castelmagno d'alpeggio DOP

Denominazione: Castelmagno d'Alpeggio DOP

Ingredienti: latte (origine provenienza Italia), caglio, sale

Lavorazione: latte crudo con coagulazione presamica

Temperatura cagliata: pasta cruda lavorata a 36°

Forma: cilindrica a facce piane

Peso: 4,8 – 5 kg

Salatura: in pasta

Pasta: di colore giallo paglierino diventa giallo ocre con possibile erborinatura blu-verdastra all'interno. La struttura, inizialmente leggermente friabile, diventa più compatta col progredire della stagionatura

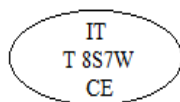
Sapore: fine e delicato, gradevolmente vegetale su base di lattico cotto; con l'avanzare della stagionatura diventa più forte e persistente con riconoscimenti di frutta secca (noce).

Stagionatura: minima 60 gg

Crosta: non edibile, sottile, rugosa, di colore grigio-ocra

Coloranti: assenti **Conservanti:** assenti

Allergeni: latte e prodotti derivati, incluso lattosio




Slow Food[®]
Presidio



Valliera Società Agricola ss
Produzione e sede operativa
Frazione Valliera, 54
12020 Castelmagno (CN)
www.desmartin.it – info@desmartin.it