



CASTELMAGNO DI MONTAGNA

Il Castelmagno d'Alpeggio viene prodotto in alpeggi situati al di sopra dei 1600 metri di quota, là dove grande è la fragranza delle erbe foraggere e straordinaria è la varietà e la ricchezza della flora prativa, composta di graminacee dei generi "poa" e "festuca" che esaltano le caratteristiche organolettiche del formaggio. I malgari lavorano esclusivamente il latte delle proprie vacche, che vivono allo stato brado e che conserva il sentore dei fiori e delle erbe dei pascoli da cui proviene. E' assolutamente vietata la somministrazione agli animali di insilati o di mangimi o di sottoprodotti industriali. E' vietato il ricorso a fermenti lattici nella lavorazione.



Scheda Tecnica

Latte: Vaccino crudo

Aspetto: la pasta è chiara, paglierino scarico, è granulosa ma piacevolmente solubile. Con la stagionatura sviluppa un sottocrosta molto evidente cremoso e talvolta una piacevole erborinatura naturale. Caratteristica rara che conferisce al formaggio piacevoli sensazioni aromatiche.

Gusto: sapido, con spiccate ma del tutto piacevoli sensazioni animali. Il sottocrosta ha un gusto più forte e deciso mentre nella parte interna sono spiccate le sensazioni floreali.

Peso: 4,5/ 5 kg circa