



## CASTELMAGNO DI ALPEGGIO PRESIDIO SLOW FOOD

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, 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.



### *Scheda Tecnica*

*Latte:* Vaccino crudo

*Aspetto:* la pasta è piuttosto scura, paglierino, 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 floreali. Il sottocrosta ha un gusto più forte e deciso mentre nella parte interna sono spiccate le sensazioni aromatiche.

*Peso:* 4,5/ 5 kg circa

*Bollo Cee:* 01-2247

La Meiro Soc. Agricola  
Via dei Pinet 1  
12020 Castelmagno  
[www.terredicastelmagno.com](http://www.terredicastelmagno.com)