



CASTELMAGNO DI MONTAGNA

Il Castelmagno di montagna viene prodotto nel periodo tra ottobre e metà maggio con bovine in stalla ed alimentate a fieno.

Si differenzia per il colore della "farfallina" che per la produzione di montagna è di colore blu.

L'etichetta riporta il nome del produttore, il bollino CEE, il lotto di produzione, gli ingredienti.



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 di fieno.

Peso: 4,5/ 5 kg circa

Bollo Cee: 01-2247

La Meiro Soc. Agricola
Via dei Pinet 1
12020 Castelmagno
www.terredicastelmagno.com