

Rarita'

CASTAGNA

Piccoli piaceri di montagna®

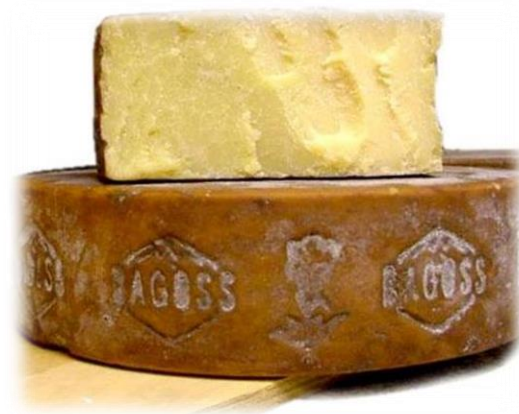
Cod. Articolo: FN5098



VENETO

Bagòss

Tipico formaggio prodotto in una piccola azienda ubicate nel comune di Bagolino. La sua origine risale al XVI secolo quando Bagolino era un paese situato alla frontiera della Repubblica di Venezia. Lo zafferano, che ne caratterizza la ricetta, era infatti una spezia comune quando Venezia commercializzava merce in tutto il mondo. La pasta è tendenzialmente granitica di colore giallo paglierino. Il profumo sprigionato è di zafferano unito a note molto verdi di pascolo e fienagione. Al palato vi è una nota piccante che tende ad aumentare con il protrarsi della stagionatura.



Stagionatura: 12 mesi

INGREDIENTI:

Latte di vacca crudo parzialmente scremato, sale, caglio e zafferano

CROSTA NON EDIBILE

MATERIA PRIMA: latte di vacca crudo intero conforme al REG. CE 853/2004

ALLERGENI: latte e prodotti a base di latte (Secondo Reg. UE N° 1169/2011)

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: 0-6°C

ORIGINE DEL LATTE: Italia NO OGM

VALORI NUTRIZIONALI

(Riferito a 100 g di prodotto)

Energia 1563 KJ/375 Kcal

Grassi 27 g - di cui acidi grassi saturi: 16 g

Carboidrati 1.2 g - di cui zuccheri: 1.2 g -

Proteine 32 g

Sale 3 g

INFORMAZIONI DI IMBALLAGGIO*

| PESO | PZ. CONF. | CARTONI per STRATO | N° STRATI per PALLET | MISURE CT | TMC |
|-------|-----------|--------------------|----------------------|-----------|-------|
| 16 Kg | 1 | Su richiesta | Su richiesta | // | 60 gg |

*GLI IMBALLI USATI PER IL CONFEZIONAMENTO SONO CONFORMI ALLA LEGISLAZIONE VIGENTE

Via A. di Dio, 185 - 28877 ORNAVASSO (VB)
Tel. 0323 837628 - Fax. 0323 837898

e.mail: commerciale@castagnasrl.com
www.castagnasrl.com

Rev. 29 Maggio 2019

Specifiche tecniche



Dimensioni

FORMA: cilindrica a facce piane

DIAMETRO: 40 – 55 cm

SCALZO: 12 cm dritto

Caratteristiche Chimiche

Grasso sul secco: 45 %

Umidità: 32 %

Sostanza secca: 68%

Caratteristiche Microbiologiche

Secondo limiti di legge (Reg. CE 2073/2005)

Tecnologia di produzione

Lavorazione a latte crudo da vacche di razza Bruna Alpina allevate a Bagolino e alimentate con fieno locale. Il latte viene cotto dentro un grande pentolone di rame, su fuoco vivo alimentato a legna; durante la rottura della cagliata viene aggiunto lo zafferano. La salatura viene effettuata manualmente, rigorosamente a secco. Segue stagionatura per almeno 12 mesi anche se si può protrarre anche per 24-36 mesi. Durante l'affinamento la crosta viene unta con olio di lino crudo, che va a conferire una tipica colorazione bruno – ocra.

Caratteristiche organolettiche

La pasta è tendenzialmente granitica e tende a rompersi in scaglie; il profumo sprigionato è di zafferano unito a note molto verdi di pascolo e fienagione. Al palato vi è una nota di piccante che tende ad aumentare con il protrarsi della stagionatura. La crosta è dura, di colore giallo bruno.