

CODE DE L'ARTICLE: FN5037



PIEMONTE

## Castelmagno DOP Slow Food

Fromage avec une histoire millénaire, le roi des fromages piémontais. Il est produit avec du lait de vache cru, la pâte est très friable de couleur blanc ivoire tendant à l'ocre jaune. Au cours de la maturation plus prolongée, des veines bleues peuvent apparaître en raison du développement de moisissures appartenant au genre *Penicillium*. À différences des fromages bleus, le développement des veines bleu-vert se présente naturellement sans l'inoculation des moisissures spécifiques.



### INGRÉDIENTS :

Lait de vache cru, sel et présure

CROÛTE PAS COMESTIBLE

MATIÈRE PREMIÈRE : lait de vache entier cru  
conformes au REG. CE 853/2004

ALLERGÈNES : lait et produits à base de lait  
(Directive UE N° 1169/2011)

MÉTHODE DE STOCKAGE : 0- 8°C

ORIGINE DU LAIT : Italie SANS OGM

Maturation: 60 jours

### VELEURS NUTRITIONNELLES

(En rapport à 100 g de produit)

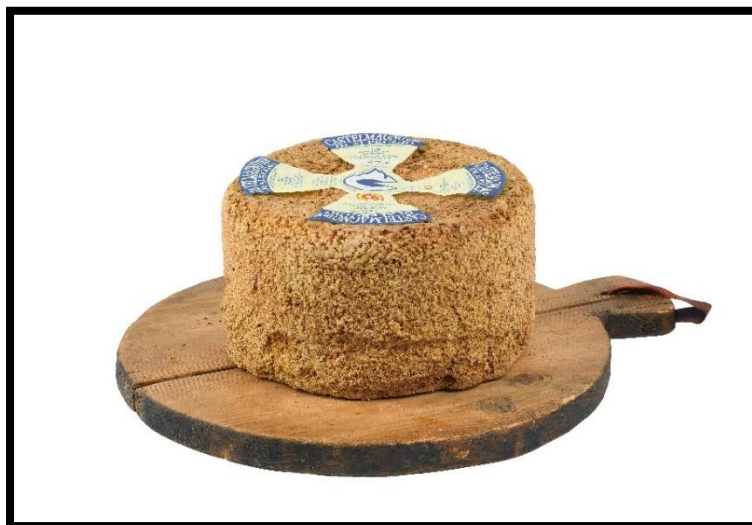
Energie	1683KJ/486 kcal
Graisses	34 g dont acides gras saturés 25 g
Glucides	<1 g dont sucres <1 g
Protéines	25 g
Sel	1.5 g

### PALETTISATION\*

POIDS	UNITÉS PAR COLIS	CARTONS PAR COUCHE	N° COUCHES PAR PALETTE	TAILLE DU CARTON	TMC
5 kg	1	12	6	246X255XH265	60 jours

Les emballages utilisés sont en conformité avec la législation en vigueur.

# Spécifications techniques



## Dimensions

**Moule** : cylindre à faces planes

**Diamètre** : 15-25 cm

**Hauteur** : 10-12 cm talon convexe

## Technologie de production

Le lait utilisé est obtenu en combinant le lait de deux traites dont la première est maintenue à basse température et éventuellement écrémée par surfaçage ou centrifugation. La coagulation est effectuée sur du lait cru chauffé dans des chaudières en acier jusqu'à 35° -38° C avec de la présure liquide. Le caillé est ensuite réduit à la taille d'une noisette (mais dans certains cas jusqu'au grain de riz), laissé au repos pendant une durée variant de 5 à 30 minutes, puis extrait et placé dans des draps où il reste à égoutter environ 24 heures. À la fin de cette période, le caillé est coupé en tranches et immergé dans des réservoirs en acier ou en plastique contenant le lactosérum provenant du traitement du jour ou du traitement précédent. Ce sérum laisse généralement pendant 2-3 jours, après quoi il est extrait et haché. Le hachis est ensuite salé avec du sel gros, placé dans des moules en plastique ou en acier et pressé pendant 24 à 48 heures pour faciliter la purge. L'assaisonnement, réalisé dans des locaux naturels ou dans des chambres fraîches et humides, dure au moins deux mois.

## Caractéristiques

La croûte est mince et lisse, jaune rougeâtre dans les formes les plus fraîches et prend une conformation rugueuse et une couleur ocre-brun dans les formes plus assaisonnées. La pâte est très friable sans trous est de couleur ivoire, avec une tendance à virer au jaune ocre, et à présenter des veines bleu-vert dans les formes plus assaisonnées. La présence des veines est due au développement de moisissures spéciales, appartenant au genre *Penicillium*, qui distinguent les fromages bleus. Le développement des veines bleu - vert se présente naturellement avec l'assaisonnement, à différence des autres fromages bleu, sans qu'il soit nécessaire inoculer des moisissures spécifiques.

## Caractéristiques chimiques :

**Humidité** : 35 %

**Matière sèche** : 65 %

**Matières grasses / extrait sec** : 44.8 % minimum

## Caractéristiques microbiologiques

Selon le limite légal (Règlement CE 2073/2005)