

COD. ARTICOLO: FN5030



PIEMONTE

Castelmagno D.O.P. di Alpeggio

Il formaggio Castelmagno DOP di Alpeggio viene prodotto da maggio a ottobre in caseifici situati al di sopra dei 1000 metri di quota, là dove è grande 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 mucche che vivono allo stato brado e che conserva il sentore dei fiori e delle erbe dei pascoli da cui proviene.



Stagionatura: 60 gg

VALORI NUTRIZIONALI

Energia	1683 KJ/ 486 Kcal
Grassi	34 g – di cui acidi grassi saturi: 22 g -
Carboidrati	< 1 g – di cui zuccheri: < 1 g -
Proteine	25 g
Sale	3 g

INGREDIENTI:

Latte di vacca crudo, sale e caglio

CROSTA NON EDIBILE

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

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

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: 0-8°C

ORIGINE DEL LATTE: Italia **NO OGM**

INFORMAZIONI DI IMBALLAGGIO*

PESO	PZ CONF	CARTONI PER STRATO	N° STRATI PER PALLET	MISURE CT	TMC
5 Kg	1	12	6	246x255xh265	60 gg

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

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

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

Rev. 29 Maggio 2019

Specifiche tecniche



Caratteristiche organolettiche

La crosta è sottile e liscia di colore giallo rossastra nelle forme più fresche ed assume una conformazione rugosa e una colorazione ocra- brunastra nelle forme più stagionate. La pasta molto friabile e priva di occhiature è di colore bianco avorio con una tendenza a virare ad una colorazione giallo ocra e presentare venature blu – verdi nelle forme più stagionate. La presenza di venature è dovuta allo sviluppo di speciali muffe, appartenenti al genere *Penicillium*, che contraddistinguono i cosiddetti formaggi erborinati o a pasta blu. L'“erborinatura”, termine che deriva dal vocabolario dialettale lombardo “erborin” e significa prezzemolo, nel Castelmagno si sviluppa naturalmente con la stagionatura senza necessità di inoculo di muffe specifiche. Il gusto è sapido, leggermente amarognolo, caratteristica che lo distingue per la forte presenza di genziana nei pascoli.

Tecnologia di produzione

Il latte utilizzato è ottenuto dall'unione del latte di due mungiture di cui il primo conservato a bassa temperatura ed eventualmente scremato per affioramento o centrifugazione. La coagulazione viene effettuata su latte crudo riscaldato in caldaie di acciaio sino a 35°-38°C utilizzando caglio liquido. La cagliata viene quindi rotta fino alla dimensione di una nocciola (ma in alcuni casi si arriva sino al chicco di riso), lasciata riposare sotto siero per un tempo variabile dai 5 ai 30 minuti ed infine estratta e messa in teli dove viene lasciata scolare per circa 24 ore. Al termine di questo periodo la cagliata viene tagliata a fette ed immersa in vasche di acciaio o plastica contenenti del siero della lavorazione del giorno o di lavorazioni precedenti, In questo siero la cagliata viene lasciata in genere per 2-3 giorni dopo di che viene estratta e tritata. Il trito viene quindi salato con sale grosso, posto in fascere di plastica o acciaio e pressato per 24-48 ore al fine di facilitarne lo spurgo. La stagionatura, effettuata in locali naturali o in celle fresche e umide, si protrae per almeno due mesi.

Dimensioni

FORMA: cilindrica a facce piane

DIAMETRO: 15 – 25 cm

SCALZO: 10 – 12 cm leggermente convesso

Caratteristiche Chimiche

Grasso sul secco: 55%

Sostanza secca: 57%

Umidità: 43 %

Caratteristiche Microbiologiche

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