



ALIMENTARE
FRESCO

FORMAGGI STAGIONATI

FORMAGGIO CASTELMAGNO DOP KG.1.5X1

тино
PAIOLO

FATTORIE DI
MONTAGNA

CODICE
13991

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Formaggio da tavola a latte intero a lunga stagionatura. 5 giorni di lavorazione prima di essere riposto in grotta a riposare. Viene affinato esclusivamente su assi di abete, fino a raggiungere la struttura friabile e il carattere elegante che lo contraddistinguono.

STAGIONATURA

60 giorni

ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA

Il latte è completamente di origine italiana: proviene esclusivamente dalla stalla della Soc. Agr. La Bruna, situata in Provincia di Cuneo, a Monterosso Grana (Piemonte).

INGREDIENTI

LATTE crudo, sale, caglio. Crosta non edibile. Allergeni: LATTE e derivati.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Crosta: non edibile - caratteristico marchio attestante l'appartenenza al DOP

Struttura: friabile ai minimi di stagionatura, più compatta col progredire della stagionatura

Sapore: fine delicato e moderatamente salato ai minimi di stagionatura; più saporito con la stagionatura

Forma: cilindrica a facce piane

SHELF LIFE

90 giorni

UTILIZZO

Da gustare in purezza, con miele o marmellate ai frutti di bosco. Ottimo condimento per gnocchi di patate e risotti. È consigliato un vino rosso strutturato e corposo, come il Barolo, il Barbaresco o il Nebbiolo.



Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it