



Castelmagno di Montagna

Il Castelmagno di Montagna viene prodotto nel periodo invernale con vacche in stalla alimentate a fieno, caratteristica che porta questa tipologia di formaggio a caratterizzarsi da un colore della pasta molto chiaro nelle forme fresche e tendende al paglierino nelle forme stagionate.

E' assolutamente vietata la somministrazione agli animali di insilati o di mangimi o di sottoprodotti industriali. E' vietato il ricorso a fermenti lattici nella lavorazione.

TIPOLOGIA LATTE:

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

COLORE

Dal bianco latte al paglierino acceso

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 floreali.

