

🍶 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

🐄 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

🐐 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

🔑 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurize

🐑 latte pecora | Schafmilch | sheep milk

🐃 Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

🧀 Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

🔪 Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

🕒 ½

🕒 ¼

🕒 ⅓

**DEGUST**  
Affineur

## Castelmagno D.O.P



Valore energetico/Brennwert/Energy	410 kcal 1700 kJ
Grassi/Fett/Fat -in cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	34,2 g 24,6 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate -in cui zuccheri/davon zucker/of witch sugar	1 g 1 g
Proteine/Eiweiß/Protein	25,6 g
Sale/Salz/Salt	0,61 g

EXTRA SELECTION

CODICE KODE CODE	LATTE MILCH MILK	PESO GEWICHT WEIGHT	DIMENSIONI ABMESSUNG DIMENSIONS	STAGIONATURA REIFEGRAD SEASONING	M.G.S.S F.i.T F.D.M	VENDITA VERKAUF SALE	PEZZI BOX STÜCK BOX PIECES BOX
305	🐄 🍶	6 kg	ø 23 H 14cm	60-90 gg	48%	🟢 🟡	1

**Fornitore:** Produttore, Selezionatore, Stagionatore: Beppino Occelli °

**Provenienza:** Piemonte

**Tipologia:** pasta dura - erborinato

**Ingredienti:** latte, sale, caglio

**Allergeni:** latte

**Conservazione:** conservare a +4° - +7°

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** animale, vegetale

**Texture:** asciutta, gessosa, friabile

**Gusto:** sapido, leggermente acidulo con sensazione di astringenza

**Aromi:** caprino, ovino, cantina, funghi, erba

**Lieferant:** Produzent, Selekteur, Affineur: Beppino Occelli °

**Herkunft:** Piemont

**Typologie:** Hartkäse -Blauschimmelkäse

**Zutaten:** Milch, Salz, Lab

**Allergene:** Milch

**Konservierung:** Bei +4° - +7° lagern

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** tierisch, pflanzlich

**Textur:** trocken, kreideartig, mürbe

**Geschmack:** schmackhaft, leicht säuerlich, adstringierend

**Aroma:** Ziege, Schaf, Keller, Pilze, Gras

**Supplier:** Producer, Selector, Affineur: Beppino Occelli °

**Origin:** Piedmont (Italy)

**Type:** hard cheese - blue cheese

**Ingredients:** milk, salt, rennet

**Allergens:** milk

**Conservation:** stored at +4° - +7°

### TASTING

**Odour:** animal, vegetal

**Texture:** dry, chalky, friable

**Flavour:** sapid, slightly acidulous with a sensation of astringency

**Aromas:** goaty, sheepy, cellar, mushrooms, grass

### DESCRIZIONE

Il Castelmagno prende il suo nome dal comune di Castelmagno dove si produce da tempi antichissimi. Esiste un documento del 1277 nel quale viene fissato un canone annuo per i pascoli da pagarsi in natura al marchese di Saluzzo con forme di Castelmagno. Particolarità di questo formaggio è la doppia rottura della cagliata. Prima si rompe in grumi grandi quanto un chicco di mais, poi la massa si fa sgrondare in un telo di lino (la risola) per 24h e successivamente avviene un'altra rottura in cubetti. Infine la massa viene acidificata 3-4 gg sotto siero, rimpastata con sale e messa definitivamente in forma.

### ABBINAMENTI

Molto duttile in cucina, ingrediente principale di molti piatti della tradizione gastronomica piemontese.

Vini: Barolo

Conserva: confit di porri

Ristretto all'aceto balsamico

### BESCHREIBUNG

Der Castelmagno verdankt seinen Namen der gleichnamigen Gemeinde, in welcher dieser Käse bereits seit antiker Zeit produziert wird. Schon auf einem Dokument aus dem Jahre 1277 wird der Castelmagno als Zahlungsmittel erwähnt. Charakteristisch ist das zweimal Aufbröseln des Käsebruchs. Zuerst werden dabei die großen Klumpen zerkleinert, danach wird der Bruch in einem Leinentuch gereift. Nach 24 Stunden wird der Bruch erneut zerbröseln. Zum Schluss wird die Käsemasse mit Hilfe von Molke gesäuert, gesalzen und geformt.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Äußerst vielseitig in der Küche einsetzbar.

Bestandteil vieler traditioneller Gerichte.

Weinbegleitung: Barolo

Konserven: Lauch

Reduktion von Aceto Balsamico

### DESCRIPTION

The Castelmagno cheese takes its name from the Castelmagno district in which it has been produced since the old times. A document dated 1277 testifies that Castelmagno wheels were used as currency: farmers would need to give Castelmagno cheeses to the Marquise of Saluzzo every year in order to fulfil their citizen duties. A particularity of the cheese is the double breaking of the curd. The mass is broken once, put to drain for 24h and then broken again.

### PAIRINGS

Very versatile in the kitchen, ingredient in many traditional dishes of Piedmont.

Wines: Barolo

Preserves: leek confit

Balsamic vinegar reduction