


 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurize

 Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

 latte pecora | Schafmilch | sheep milk

 Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

 Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

 1/2

 1/4

 1/8





  
Affineur



## Castelmagno DOP

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	410 kcal 1700 kJ
Grassi/ Fett/Fet	34 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	25 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	< 1 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	< 1 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	26 g
Sale/Salz/Salt	6110 mg

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:** Ocelli

**Provenienza:** Piemonte

**Tipologia:** pasta dura - erborinato

**Ingredienti:** latte, sale, caglio

**Allergeni:** latte

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

**Lieferant:** Ocelli

**Herkunft:** Piemont

**Typologie:** Hartkäse -Blauschimmelkäse

**Zutaten:** Milch, Salz, Lab

**Allergene:** Milch

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

**Supplier:** Ocelli

**Origin:** Piedmont (Italy)

**Type:** hard cheese - blue cheese

**Ingredients:** milk, salt, rennet

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4° - +7°C

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** animale, vegetale

**Texture:** asciutta, gessosa, friabile

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

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

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** tierisch, pflanzlich

**Textur:** trocken, Kreideartig, mürb

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

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

### 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 sgorndare 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, reimpastata con sale e messa definitivamente in forma.

### ABBINAMENTI

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

Vini: Barolo

Confits: Confits di porri

Risotto all'aceto balsamico

### BESCHREIBUNG

Der Castelmagno verdankt seinen Namen der gleichnamigen Gemeinde, in welcher dieser Käse bereits seit antiker Zeit produziert wird. Bereits auf einem Dokument aus dem Jahre 1277 wird der Castelmagno als Zahlungsmittel erwähnt. Charakteristisch ist das Doppelte aufbröseln des Käsebruch. 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 mithilfe von Molke gesäuert, gesalzen und geformt.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Äußerst vielseitig in der Küche einsetzbar. Bestandteil von vielen traditionellen piemontesischen Gerichten.

Weinbegleitung: Barolo

Confits: Lauch

Konzentrat vom 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 the fact that Castelmagno wheels were used as a recurrency: farmers would need to give Castelmagno cheese to the Marquise of Saluzzo every year in order to fulfill their citizen duties. Particularities of the cheese is the double breaking of the curd. The mass is broken once, put to drain for 24 h and then broken again.

### PAIRINGS

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

Wines: Barolo

Confits: confits leeks

Balsamic vinegar reduction