

CASTELMAGNO DI ALPEGGIO DOP



CODICE	31029M25
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Piemonte
TIPO DI LATTE	Vaccino Crudo
PESO	4,5 kg circa

Castelmagno d'alpeggio DOP, Presidio Slow Food

DESCRIZIONE	Formaggio DOP prodotto tra maggio e ottobre con latte vaccino crudo di bovine allevate in alpeggio, alimentate al pascolo
ASPETTO	La pasta è granulosa, di color paglierino chiaro; il sottocrosta è molto evidente e cremoso, talvolta potrebbe presentare con una piacevole erborinatura naturale
SAPORE	Sapido, con spiccate sensazioni floreali; più dolce e con note di sottobosco in presenza di erborinatura
STAGIONATURA	Almeno 5 mesi
PRODUTTORE	La Meiro - Castelmagno (CN)
SELEZIONATO PERCHÈ	Questo Castelmagno è stagionato da La Meiro, un'azienda familiare fondata da Giorgio Amedeo per la produzione e la stagionatura del Castelmagno di montagna DOP e d'alpeggio DOP, quest'ultimo Presidio Slow Food dal 2005. Grazie a Giorgio, al figlio Andrea e a tutti i malgari, questo formaggio ha evitato e di essere dimenticato, venendo valorizzato e preservato
CURIOSITÀ	E' prodotto in alpeggio, tra i 1600 e i 2200 metri di altitudine
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Un formaggio che deve essere degustato con calma, a temperatura ambiente, abbinato con un pane ai cereali, oppure con della frutta fresca come mele o pere, o ancora con frutta secca o un miele delicato che ne accompagni la complessità