Latte crudo | Rohmilch | raw milk
pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurized
Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk
Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk
latte pecora | Schafmilch | sheep milk
Latte bufala | Büffelmilch | bufalo milk
Forma intera | Ganze Form | Whole cheese
Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces
½ ¼ ⅛

DEGUST Affineur

Castelmagno DOP



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1743/420
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	34 g 24 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,5 g 0 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	27 g
Sale/Salz/Salt	1,8 g

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	⌀ 23 cm H 14 cm	60-90 gg	48 %		1

Fornitore: Beppino Occelli®
Provenienza: Piemonte
Tipologia: pasta dura
Ingredienti: latte, sale, caglio
Allergeni: latte
Conservazione: conservare al fresco

Lieferant: Beppino Occelli®
Herkunft: Piemont
Typologie: Hartkäse
Zutaten: Milch, Salz, Lab
Allergene: Milch
Konservierung: kühl lagern

Supplier: Beppino Occelli®
Origin: Piedmont (Italy)
Type: hard cheese
Ingredients: milk, salt, rennet
Allergens: milk
Conservation: store cold

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: animale, vegetale
Texture: asciutta, gessosa, friabile
Gusto: sapido, leggermente acidulo con sensazione di astringenza
Aromi: cantina, funghi, erba

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: tierisch, pflanzlich
Textur: trocken, kreideartig, mürb
Geschmack: schmackhaft, leicht säuerlich, adstringierend
Aroma: Keller, Pilze, Gras

TASTING

Odour: animal, vegetal
Texture: dry, chalky, friable
Flavour: sapid, slightly acidulous with a sensation of astringency
Aroma: cellar, mushrooms, grass

DESCRIZIONE

Il suo nome deriva dal comune in cui da epoche ormai remote viene prodotto. Già in un documento del 1277 figura il Castelmagno come mezzo di pagamento. Originale la metodologia di produzione: la doppia rottura della cagliata. Inizialmente la pasta è molto friabile, con la maturazione acquista consistenza e cremosità. Grazie ai batteri contenuti nel latte con il passare del tempo possono formarsi delle venature verdastre per questo il formaggio rientra tra gli erborinati.

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 Käsebruchs. Zum Schluss wird die Käsemasse mithilfe von Molke gesäuert, gesalzen und geformt. Zunächst eine trockene, bröckelig Käsemasse, alsbald wird die Schicht unter der Rinde mit der Zeit immer cremiger. Durch die natürlicherweise im Käse enthaltenen Bakterien kann es zu einer Bildung von blauen Venen kommen, daher wird der Käse unter anderem den Blauschimmelkäsen zugeordnet.

DESCRIPTION

Castelmagno owes its name to the municipality of the same name, where this cheese has been produced since ancient times. Castelmagno is mentioned as a means of payment in a document dating back to 1277. A characteristic feature is the double crumbling of the cheese curds. Initially a dry, crumbly cheese mass, the layer under the rind soon becomes increasingly creamy over time. The bacteria naturally present in the cheese can cause blue veins to form, which is why the cheese is classified as a blue cheese.

SUGGERIMENTI

Versatile in cucina, questo formaggio è ingrediente di molti piatti tradizionali piemontesi. Si abbina perfettamente ai porri o all'aceto balsamico leggermente invecchiato.
Bevande: Barolo, birra forte, ad es. Bock.

SERVIERVORSCHLÄGE

Vielseitig in der Küche einsetzbar, ist dieser Käse Bestandteil von vielen traditionellen piemontesischen Gerichten. Er passt hervorragend zu Lauch oder auch etwas gereiften Aceto Balsamico
Getränke: Barolo, kräftiges Bier z.B. Bock

SERVING SUGGESTION

Versatile in the kitchen, this cheese is an ingredient in many traditional Piedmontese dishes. It goes well with leeks or slightly aged balsamic vinegar.

DEGUST KG/s.a.s | des/di Baumgartner J. & Co. | Bsackerau 1 | I-39040 Vahrn/Varna (BZ) | info@degust.com | www.degust.com
© Testi e foto di proprietà della / © Text und Fotos Eigentum von / © Text and photos property of -DEGUST s.a.s