

BERRA

la poiana®

1982

Castelmagno

La **BERRA** (che in lingua occitana significa “pecora”) è un piccolo formaggio ovino tipico della tradizione malghese delle nostre montagne. Prodotto, oggi come un tempo, con latte ovino è caratterizzato da una pasta color avorio, compatta e fondente al palato.

Il gusto è dolce e di particolare finezza, con sentori di latte appena munto. La sua stagionatura, per almeno due mesi su assi di abete delle nostre vallate, ne evidenzia una buona complessità e persistenza.

Consigli: si abbina a vini rossi giovani e di buona beva



Ingredienti: *LATTE* di pecora, caglio, sale

Stagionatura minima 60 giorni
Peso 600 gr
Diametro 8 - 10 cm
Scalzo 9 cm
Disponibilità tutto l'anno
Confezione un pezzo sezionato

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE
(valori medi su 100 gr)

Energia	1684 kJ	406 kcal
Grassi (g)	35,1	
di cui acidi grassi saturi (g)	23,1	
Carboidrati (g)	1,8	
di cui zuccheri (g)	< 0,05	
Proteine (g)	20,8	
Sale (g)	2	

Produzione Castelmagno D.O.P. e formaggi pregiati
Telefono 0171 - 986233

Web Site www.cooperativapoiiana.it - e-mail: info@cooperativapoiiana.it

BLU D'ALPE

la poiana®

1982

Castelmagno

*Il **BLU D'ALPE** somma alla nobiltà dell'erborinatura la rarità e la grande ricchezza gustativa del formaggio d'alpeggio. Sotto la sua crosta fiorita di vellutata muffa bianca, la pasta è morbida, piacevolmente cedevole al palato, e il gusto complesso ed avvolgente. All'interno una diffusa e delicata venatura blu è accompagnata da una leggera nota piccante e da una straordinaria complessità aromatica, da veri fuoriclasse.*

Consigli: *si abbina idealmente a vini da meditazione e quando stagionato a lungo ai più grandi cognac e alle più straordinarie acqueviti.*



Ingredienti: LATTE, sale, caglio, penicillium

Stagionatura	minima 30 giorni
Peso	2,5 - 3 kg
Diametro	10 - 20 cm
Scalzo	6 cm
Disponibilità	tutto l'anno
Confezione	un pezzo sezionato

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi su 100 gr)

Energia	1393 kJ	336 kcal
Grassi (g)	28	
di cui acidi grassi saturi (g)	20	
Carboidrati (g)	1	
di cui zuccheri (g)	0,5	
Proteine (g)	20	
Sale (g)	2,10	

Produzione Castelmagno D.O.P. e formaggi pregiati
Telefono 0171 - 986233

Web Site www.cooperativapoiiana.it - e-mail: info@cooperativapoiiana.it

BLU DI CAPRA

la poiana®

1982

Castelmagno

Grinzane Cavour 2017 Festival del Formaggio - Medaglia d'oro

INFINITI BLU 12° Concorso Caseario Nazionale 2018 – Miglior formaggio erborinato



*Il **BLU DI CAPRA** appartiene alla nobile e antica famiglia degli “erborinati”. Durante la naturale stagionatura, che si protrae su assi di legno per oltre*



sessanta giorni, il formaggio viene opportunamente forato – secondo un'antica usanza – utilizzando appositi aghi di rame che ne favoriscono l'erborinatura e la grande complessità organolettica. La crosta è sottile e la pasta è morbida e piacevolmente cremosa, segnata da delicate striature di muffe blu che ricordano il colore dell'acqua dei laghi di montagna.

Consigli: si abbina idealmente a vini rossi corposi

Ingredienti: *LATTE* di capra, caglio, sale

Stagionatura minima 3 mesi
Peso 3 – 3,50 kg
Diametro 18 cm
Scalzo 6 cm
Disponibilità tutto l'anno
Confezione un pezzo sezionato

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi su 100 gr)

Energia	1478 kJ	356 kcal
Grassi (g)	29	
di cui acidi grassi saturi (g)	20	
Carboidrati (g)	1,8	
di cui zuccheri (g)	< 0,5	
Proteine (g)	22	
Sale (g)	2,1	

Produzione Castelmagno D.O.P. e formaggi pregiati
Telefono 0171 - 986233

Web Site www.cooperativapoiiana.it - e-mail: info@cooperativapoiiana.it

BLU DI MUCCA

la poiana®

1982

Castelmagno

*Il **BLU DI MUCCA** è un formaggio che appartiene alla nobile e antica famiglia degli “erborinati”. E’ caratterizzato da una crosta particolarmente sottile e da una pasta morbida e piacevolmente cremosa, segnata da delicate striature di muffe blu che ricordano il colore dell’acqua dei laghi di montagna.*

Consigli: si abbina a vini rossi corposi



*Ingredienti: **LATTE**, sale, caglio, *pennicilium roqueforti**

Stagionatura minima 30 giorni
Peso 2,50 – 3 kg
Diametro 16 cm
Scalzo 6 cm
Disponibilità tutto l’anno
Confezione un pezzo sezionato

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi su 100 gr)

Energia	1410 kJ	340 kcal
Grassi (g)	28	
di cui acidi grassi saturi (g)	20	
Carboidrati (g)	1	
di cui zuccheri (g)	0,5	
Proteine (g)	21	
Sale (g)	2,6	

Produzione Castelmagno D.O.P. e formaggi pregiati

Telefono 0171 - 986233

Web Site www.cooperativapoiiana.it - e-mail: info@cooperativapoiiana.it

BLU DI PECORA



INFINITI BLU 12° Concorso Casario Nazionale 2018 –
Miglior formaggio erborinato

la poiana
Castelmagno

Il BLU DI PECORA appartiene alla nobile e antica famiglia degli
“erborinati”.

Durante la naturale stagionatura, che si protrae su assi di legno per oltre sessanta giorni, il formaggio viene opportunamente forato – secondo un'antica usanza – utilizzando appositi aghi di rame che ne favoriscono l'erborinatura e la grande complessità organolettica.

La crosta è sottile e la pasta è morbida e piacevolmente cremosa, segnata da delicate striature di muffe blu che ricordano il colore dell'acqua dei laghi di montagna.

Consigli: si abbina idealmente a vini rossi corposi



Ingredienti: *LATTE* di pecora, caglio, sale

Stagionatura minima 3 mesi
Peso 3 – 3,50 kg
Diametro 18 cm
Scalzo 6 cm
Disponibilità tutto l'anno
Confezione un pezzo sezionato

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi su 100 gr)

Energia	1557 kJ	376 kcal
Grassi (g)	32,2	
di cui acidi grassi saturi (g)	21,8	
Carboidrati (g)	1	
di cui zuccheri (g)	< 0,5	
Proteine (g)	20,5	
Sale (g)	2,5	

Produzione Castelmagno D.O.P. e formaggi pregiati
Telefono 0171 - 986233

Web Site www.cooperativapoiiana.it - e-mail: info@cooperativapoiiana.it

ROBIOLA DI BOSSOLASCO



La ROBIOLA DI BOSSOLASCO presenta una pasta elastica e cedevole, con profumi delicati e complessi di latte di pecora discretamente persistente. Il gusto delicato avvolge il palato con ottimo equilibrio tra il dolce, la mandorla e la leggera sapidità.

Consigli: si abbina con vini rossi di annata o vini bianchi vivaci.



Ingredienti: *LATTE* crudo, *LATTE* di pecora, sale, caglio

Stagionatura minima 5 - 10 giorni
Peso 250 - 350 gr
Diametro 10 - 16 cm
Scalzo 2 - 3 cm
Disponibilità tutto l'anno
Confezione un pezzo sezionato

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi su 100 gr)

Energia	1594 kJ	381 kcal
Grassi (g)	30	
di cui acidi grassi saturi (g)	19	
Carboidrati (g)	0,47	
di cui zuccheri (g)	0,41	
Proteine (g)	23	
Sale (g)	1,59	

Produzione Castelmagno D.O.P. e formaggi pregiati
Telefono 0171 - 986233

Web Site www.cooperativapoiiana.it - e-mail: info@cooperativapoiiana.it

BRA DURO DOP

*Il **BRA DURO DOP** è un formaggio a latte vaccino crudo, prodotto in tutto il territorio della provincia di Cuneo. E' caratterizzato da una pasta compatta, con un'occhiatura assai minuta e un colore che – in base alla maturazione – varia dal paglierino medio al giallo anche intenso. Noi della Cooperativa La Poiana – Valle Grana lo stagioniamo, come da disciplinare, per un minimo di sei mesi, ponendolo su assi di legno delle nostre vallate e curando con la dovuta attenzione la sua evoluzione nel tempo.*

***Consigli:** si abbina con vini rossi di medio corpo, giovani e di pronta beva*



Ingredienti: *LATTE* crudo, sale, caglio

Stagionatura	minima 180 giorni
Peso	6 - 9 kg
Diametro	30 - 35 cm
Scalzo	6 - 8 cm
Disponibilità	tutto l'anno
Confezione	un pezzo sezionato

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi su 100 gr)

Energia	1683 kJ	402 kcal
Grassi (g)	35	
di cui acidi grassi saturi (g)	24	
Carboidrati (g)	0,8	
di cui zuccheri (g)	0	
Proteine (g)	22	
Sale (g)	3	

Produzione Castelmagno D.O.P. e formaggi pregiati

Telefono 0171 - 986233

Web Site www.cooperativalapoiana.it - e-mail: info@cooperativalapoiana.it

BRA TENERO DOP

*Il **BRA TENERO DOP** è un formaggio vaccino che prende il nome dall'omonima città piemontese, che fu – in passato – uno dei principali mercati caseari del nord Italia, sul crocevia di innumerevoli percorsi della transumanza locale. La pasta è di color paglierino chiaro che al tatto si dimostra morbida ed elastica. Alla vista è caratterizzata da innumerevoli piccole occhiature; al palato è delicato con una chiara connotazione latteo-burrosa.*

***Consigli:** si abbina con vini rossi di medio corpo, giovani e di pronta beva*



Ingredienti: *LATTE* crudo, sale, caglio

Stagionatura	minima 45 giorni
Peso	6 - 9 kg
Diametro	30 - 40 cm
Scalzo	6 - 8 cm
Disponibilità	tutto l'anno
Confezione	un pezzo sezionato

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi su 100 gr)		
Energia	1594 kJ	379 kcal
Grassi (g)	32	
di cui acidi grassi saturi (g)	22	
Carboidrati (g)	1,1	
di cui zuccheri (g)	0	
Proteine (g)	23	
Sale (g)	2,3	

Produzione Castelmagno D.O.P. e formaggi pregiati
Telefono 0171 - 986233

Web Site www.cooperativapoiiana.it - e-mail: info@cooperativapoiiana.it

BURRO

*Il **BURRO DELLA POIANA** viene lavorato e prodotto come “una volta” con panna fresca e centrifugata. Si presenta di colore paglierino. Ottimo a crudo oppure per mantecare risotti e per la preparazione di prelibati piatti.*

La Cooperativa lo propone nei seguenti

formati:

- 250 gr

- 125 gr



Ingredienti: panne pastorizzate da LATTE

Peso 125 – 250 gr
Dimensione rettangolare
Disponibilità tutto l'anno
Confezione un pezzo sezionato

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi su 100 gr)		
Energia	3065 kJ	745 kcal
Grassi (g)	82	
di cui acidi grassi saturi (g)	47	
Carboidrati (g)	0,8	
di cui zuccheri (g)	0,8	
Proteine (g)	1,0	
Sale (g)	0,06	

Produzione Castelmagno D.O.P. e formaggi pregiati

Telefono 0171 - 986233

Web Site www.cooperativapoiiana.it - e-mail: info@cooperativapoiiana.it

CAPRINA DI LIRETTA

La **CAPRINA DI LIRETTA** è un formaggio prodotto con l'antica ricetta della tradizione casearia delle nostre montagne. La pasta si presenta morbida, di colore bianco avorio, cremosa, fondente al palato con crosta fiorita e vellutata, ricoperta di muffa bianca. Indicato sia come aperitivo che a fine pasto.



Consigli: si abbina con vini bianchi frizzanti

Ingredienti: *LATTE di capra, sale, caglio*

Stagionatura	minima 6 - 10 giorni
Peso	500 gr
Diametro	10 - 13 cm
Scalzo	2 - 3 cm
Disponibilità	tutto l'anno
Confezione	un pezzo sezionato

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi su 100 gr)		
Energia	1300 kJ	310 kcal
Grassi (g)	30	
di cui acidi grassi saturi (g)	12,1	
Carboidrati (g)	1	
di cui zuccheri (g)	1	
Proteine (g)	22	
Sale (g)	2	

Produzione Castelmagno D.O.P. e formaggi pregiati
Telefono 0171 - 986233

Web Site www.cooperativapoiiana.it - e-mail: info@cooperativapoiiana.it

CAPRINO D'ALPE

Il CAPRINO D'ALPE è un formaggio nobile della tradizione malghese delle nostre montagne, viene prodotto con latte caprino.

Presenta una pasta di colore avorio che, con il tempo, tende a scurirsi divenendo bruna e compatta. La sua stagionatura si protrae per circa due mesi in grotte naturali e su assi di frassino. Il sapore è pieno, tipicamente caprino, con retrogusto di nocciola, fiori ed erbe. I suoi sentori con la stagionatura, si fanno più decisi senza perdere la sua nota dolce.

Consigli: *si abbina a vini rossi giovani e di buona beva*



Ingredienti: *LATTE di capra, caglio, sale*

Stagionatura minima 60 giorni
Peso 600 gr
Diametro 9 cm
Scalzo 10 cm
Disponibilità tutto l'anno
Confezione un pezzo sezionato

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi su 100 gr)		
Energia	1824 kJ	440 kcal
Grassi (g)	38	
di cui acidi grassi saturi (g)	28	
Carboidrati (g)	< 0,6	
di cui zuccheri (g)	< 0,5	
Proteine (g)	24	
Sale (g)	1,5	

Produzione Castelmagno D.O.P. e formaggi pregiati

Telefono 0171 - 986233

Web Site www.cooperativapoiiana.it - e-mail: info@cooperativapoiiana.it

CAPROTTO

la poiana®

1982

Castelmagno

*Il **CAPROTTO** nasce da un'antica ricetta della tradizione. La pasta, compatta e consistente, al palato si rivela dolce e cedevole, caratterizzata dai sentori tipici del formaggio caprino. L'antica tecnica di lavorazione, la straordinaria manualità nei nostri casari e la stagionatura protratta per almeno due mesi su assi di frassino, rendono ogni forma unica ed irripetibile.*

Consigli: *si abbina con vini rossi di media struttura*



Ingredienti: LATTE di capra crudo, sale, caglio

Stagionatura Minima 60 giorni
Peso 2 - 2,5 kg
Diametro 15 - 18 cm
Scalzo 5 - 7 cm
Disponibilità tutto l'anno
Confezione un pezzo sezionato

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi su 100 gr)

Energia	1558 kJ	375 kkal
Grassi (g)	29	
di cui acidi grassi saturi (g)	20	
Carboidrati (g)	5,5	
di cui zuccheri (g)	5,5	
Proteine (g)	23	
Sale (g)	2,5	

Produzione Castelmagno D.O.P. e formaggi pregiati

Telefono 0171 - 986233

Web Site www.cooperativapoiiana.it - e-mail: info@cooperativapoiiana.it



IL nostro CASTELMAGNO DOP è prodotto secondo l'antica ricetta della tradizione. La cura di ogni dettaglio – dalla sosta della cagliata sotto siero all'uso delle fascere di legno – ci consente di offrire al pubblico il gusto di un formaggio altrimenti irripetibile. La qualità del nostro latte, i metodi di lavorazione adottati e la maturazione nelle storiche cantine in pietra, portano alcune delle nostre forme di Castelmagno a sviluppare l'erborinatura (benefiche muffe naturali di colore verde/blu che possono trovarsi all'interno

della forma o svilupparsi dopo il taglio), da sempre apprezzata sulle tavole degli intenditori.

Consigli: *in base alla sua evoluzione, si abbina con vini bianchi di buona beva o con rossi corposi. Quando erborinato, anche con vini di meditazione.*



Ingredienti: LATTE, sale, caglio

Stagionatura	minima 60 giorni
Peso	4 - 7 kg
Diametro	20 - 25 cm
Scalzo	18 - 25 cm
Disponibilità	tutto l'anno
Confezione	un pezzo sezionato

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi su 100 gr)

Energia	1796 kJ	429 kcal
Grassi (g)	34,8	
di cui acidi grassi saturi (g)	19,9	
Carboidrati (g)	1,6	
di cui zuccheri (g)	0	
Proteine (g)	24,1	
Sale (g)	1,9	

Produzione Castelmagno D.O.P. e formaggi pregiati

Telefono 0171 - 986233

Web Site www.cooperativapoiiana.it - e-mail: info@cooperativapoiiana.it

CIABROT

*Il **CIABROT** (il suo nome nella nostra lingua occitana significa “piccola capra”) è un formaggio che ripropone una antica ricetta della tradizione, ha una crosta liscia e sottile con un colore che va dal grigio chiaro al grigio scuro a seconda del grado di stagionatura. La pasta si presenta leggermente occhiata, di colore bianco avorio, dapprima burrosa, con la stagionatura diventa più compatta. Di gusto latteo burroso nel primo mese di vita e più saporito man mano che si protrae nel tempo. La stagionatura avviene in grotte naturali su*



assi di ciliegio che ne armonizzano il gusto.

***Consigli:** si abbina a vini rossi di buona struttura e complessità*

Ingredienti: **LATTE** di capra crudo, sale, caglio

Stagionatura	minima 60 giorni
Peso	600 – 800 gr
Diametro	10 cm
Scalzo	7 – 8 cm
Disponibilità	tutto l'anno
Confezione	un pezzo sezionato

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi su 100 gr)		
Energia	1820 kJ	430 kcal
Grassi (g)	36	
di cui acidi grassi saturi (g)	26	
Carboidrati (g)	0,6	
di cui zuccheri (g)	0,5	
Proteine (g)	23	
Sale (g)	1,4	

Produzione Castelmagno D.O.P. e formaggi pregiati
Telefono 0171 - 986233

Web Site www.cooperativapoiiana.it - e-mail: info@cooperativapoiiana.it

Il CRU DI PECORA è un formaggio che ripropone una antica ricetta della tradizione contadina. La crosta si presenta di colore scuro per la stagionatura su assi di legno di castagno, la pasta è di colore avorio sgranata, il sapore intenso tipico dei formaggi a latte ovino con retrogusto mandorlato.

Consigli: *si abbina a vini fruttati*



Ingredienti: *LATTE di pecora, sale, caglio*

<i>Stagionatura</i>	<i>Minima 60 giorni</i>
<i>Peso</i>	<i>1,20 – 1,60 kg</i>
<i>Diametro</i>	<i>13 - 15 cm</i>
<i>Scalzo</i>	<i>5 - 7 cm</i>
<i>Disponibilità</i>	<i>tutto l'anno</i>
<i>Confezione</i>	<i>un pezzo sezionato</i>

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi su 100 gr)		
Energia	1584 kJ	382 kkal
Grassi (g)	31	
di cui acidi grassi saturi (g)	19	
Carboidrati (g)	0,4	
di cui zuccheri (g)	0,4	
Proteine (g)	25	
Sale (g)	1,7	

Produzione Castelmagno D.O.P. e formaggi pregiati
Telefono 0171 - 986233

Web Site www.cooperativapoiiana.it - e-mail: info@cooperativapoiiana.it

FIOCCO DI CAPRA

*Il **FIOCCO DI CAPRA** è un formaggio della tradizione contadina che esprime un ampio ventaglio sensoriale nel corso del suo affinamento: dai sentori di latte iniziali, agli aromi intensi di nocciola, sottobosco e fungo. La crosta si presenta morbida, striata, ricoperta di una “muffa bianca”. Questo formaggio viene confezionato con un fiocco, che rende questa delizia una rarità inconfondibile.*

Consigli: si abbina con vini bianchi vivaci



Ingredienti: *LATTE di capra, sale, caglio*

Stagionatura	minima 5 - 10 giorni
Peso	200 gr
Diametro	6 - 8 cm
Scalzo	1 - 2 cm
Disponibilità	tutto l'anno
Confezione	un pezzo sezionato

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE
(valori medi su 100 gr)

Energia	1300 kJ	310 kcal
Grassi (g)	30	
di cui acidi grassi saturi (g)	12,1	
Carboidrati (g)	1	
di cui zuccheri (g)	1	
Proteine (g)	22	
Sale (g)	2	

Produzione Castelmagno D.O.P. e formaggi pregiati
Telefono 0171 - 986233

Web Site www.cooperativapoiiana.it - e-mail: info@cooperativapoiiana.it

FONTAL LA POIANA

*Il **FONTAL “LA POIANA”** è un formaggio a pasta semicotta prodotto con latte vaccino; viene fatto riposare su assi di legno per almeno 30 giorni. La crosta è sottile e liscia, la pasta si presenta compatta, di colore bianco – paglierino chiaro. Al palato dolce e fondente; è un ottimo formaggio da tavola da gustare su un crostone di pane caldo oppure abbinato a una buona marmellata di mirtili. Sicuramente ingrediente ideale per cucinare la fonduta, nel risotto e per arricchire torte salate, grazie al suo sapore particolarmente delicato e alla sua facilità a fondere.*



Consigli: si abbina con vini bianchi a bassa gradazione alcolica o birre chiare

Ingredienti: *LATTE, sale, caglio*

Stagionatura	minima 30 giorni
Peso	11 - 13 kg
Scalzo	10 cm
Diametro	40 cm
Disponibilità	tutto l'anno
Confezione	un pezzo sezionato

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi su 100 gr)		
Energia	1529 kJ	366 kcal
Grassi (g)	29,9	
di cui acidi grassi saturi (g)		
Carboidrati (g)	<1%	
di cui zuccheri (g)	1	
Proteine (g)	28,9	
Sale (g)		

Produzione Castelmagno D.O.P. e formaggi pregiati
Telefono 0171 - 986233

Web Site www.cooperativapoiiana.it - e-mail: info@cooperativapoiiana.it

FONTINA ALPEGGIO DOP

La **FONTINA D'ALPEGGIO DOP** è un formaggio grasso a pasta semicotta prodotto con latte vaccino; viene fatto stagionare su assi di legno per almeno 80 giorni. La crosta è sottile e liscia mentre la pasta si presenta compatta, di colore avorio o giallo paglierino a seconda dell'età del prodotto. Al palato è fondente e di sapore dolce e delicato; è un ottimo formaggio da tavola da gustare su un crostone di pane caldo oppure abbinato a una buona marmellata di mirtilli. Sicuramente ingrediente ideale per cucinare la fonduta, nel risotto e per arricchire torte salate, grazie al suo sapore particolarmente delicato e alla sua facilità a fondere.

Consigli: si abbina con vini bianchi a bassa gradazione alcolica o birre chiare



Ingredienti: **LATTE**, sale, caglio

Stagionatura	minima 80 giorni
Peso	8 - 11 kg
Scalzo	6 cm
Diametro	35 - 38 cm
Disponibilità	tutto l'anno
Confezione	un pezzo sezionato

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi su 100 gr)		
Energia	1586 kJ	382 kcal
Grassi (g)	31	
di cui acidi grassi saturi (g)	21,7	
Carboidrati (g)	0,08	
di cui zuccheri (g)	0,08	
Proteine (g)	25	
Sale (g)	1,9	

Produzione Castelmagno D.O.P. e formaggi pregiati
Telefono 0171 - 986233

Web Site www.cooperativapoiiana.it - e-mail: info@cooperativapoiiana.it

FONTINA BIOLOGICA DOP



*La **FONTINA BIOLOGICA DOP** è un formaggio prodotto con latte crudo vaccino da Agricoltura Biologica nei mesi compresi tra novembre e maggio; viene fatto stagionare su assi di legno per almeno 90 giorni. La crosta è*



compatta e sottile di colore marrone da chiaro a scuro a seconda della maturazione e della durata della stagionatura in grotte naturali. La pasta si presenta elastica e morbida con una lieve occhiatura dispersa, il colore è variabile dall'avorio al giallo paglierino a seconda dell'età del prodotto. Al palato è fondente col sapore caratteristico dolce e delicato, più intenso col procedere della maturazione. E' un ottimo formaggio da tavola da gustare su un crostone di pane caldo oppure abbinato a una buona marmellata di mirtili. Sicuramente ingrediente

ideale per cucinare la fonduta, nel risotto e per arricchire torte salate, grazie al suo sapore particolarmente delicato e alla sua facilità a fondere.

Consigli: *si abbina con vini bianchi a bassa gradazione alcolica o birre chiare*

Ingredienti: *LATTE crudo da Agricoltura Biologica, sale, fermenti, caglio*

Stagionatura	minima 90 giorni
Peso	7 - 10 kg
Scalzo	6 - 8 cm
Diametro	35 - 45 cm
Disponibilità	tutto l'anno
Confezione	un pezzo sezionato

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi su 100 gr)		
Energia	1532 kJ	370 kcal
Grassi (g)	29	
di cui acidi grassi saturi (g)	18,5	
Carboidrati (g)	2	
di cui zuccheri (g)	0	
Proteine (g)	25,3	
Sale (g)	0,76	

Produzione Castelmagno D.O.P. e formaggi pregiati
Telefono 0171 - 986233

Web Site www.cooperativapoiiana.it - e-mail: info@cooperativapoiiana.it

FURNET

Il **FURNET** è un formaggio che ripropone una antica ricetta della tradizione, prodotto con latte vaccino. I nostri avi amavano appoggiare questo formaggio direttamente sulla stufa calda, dopo pochi minuti all'interno si presentava una crema fondente e filante, che si sposava perfettamente a una fetta di pane anch'essa abbrustolita. Noi della cooperativa La Poiana vogliamo riproporlo, per portare ai giorni nostri e far conoscere a tutti, quella tradizione ereditata dai nostri nonni. E' un piccolo formaggio delicato, si presenta con una crosticina sottile di colore bianco avorio e una pasta morbida e cedevole di color giallo paglierino chiaro. Ottimo quindi alla brace, alla piastra o al forno e, per i più piccini, passato nell'uovo e nel pan grattato e fritto.



Consigli: si abbina a vini rossi di annata o vini bianchi vivaci.

Ingredienti: **LATTE**, caglio, sale

Stagionatura	minima 7 giorni
Peso	100 gr
Diametro	6 cm
Scalzo	1 – 2 cm
Disponibilità	tutto l'anno
Confezione	un pezzo sezionato

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi su 100 gr)		
Energia	1548 kJ	370 kcal
Grassi (g)	30 g	
di cui acidi grassi saturi (g)	12,1 g	
Carboidrati (g)	<0,01 g	
di cui zuccheri (g)	<0,01 g	
Proteine (g)	25 g	
Sale (g)	2 g	

Produzione Castelmagno D.O.P. e formaggi pregiati
Telefono 0171 - 986233

Web Site www.cooperativalapoiana.it - e-mail: info@cooperativalapoiana.it

GIANDUIOTTO DI MONTAGNA

Il GIANDUIOTTO DI MONTAGNA è una specialità artigianale come il famoso “cioccolato Gianduiotto”, entrambi interpretano antiche ricette della tradizione. La sua forma caratteristica a montagna rievoca i rilievi e le variegata sfumature di colore nei ricordi dei pastori durante i periodi estivi in alpeggio. Prodotto con latte crudo che sprigiona le sue complessità aromatiche con sentori di erbe, fiori e nocciola. La pasta si presenta occhiata tipico di una lavorazione a latte crudo. La stagionatura avviene in montagna su assi di abete.

Consigli: si
abbina con vini
rossi corposi



E' disponibile anche la forma piccola da 3,00 – 4,00 kg

Ingredienti: *LATTE* crudo, sale, caglio

Stagionatura	minima 60 giorni
Peso	6 – 6,50 kg
Diametro	37 x 17 cm
Scalzo	15 cm
Disponibilità	tutto l'anno
Confezione	un pezzo sezionato

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi su 100 gr)		
Energia	1694 kJ	408 kcal
Grassi (g)	32	
di cui acidi grassi saturi (g)	22	
Carboidrati (g)	< 1 g	
di cui zuccheri (g)	< 1 g	
Proteine (g)	30	
Sale (g)	1,8	

Produzione Castelmagno D.O.P. e formaggi pregiati
Telefono 0171 - 986233

Web Site www.cooperativapoiiana.it - e-mail: info@cooperativapoiiana.it

GOBBO AL BAROLO

Il GOBBO AL BAROLO D.O.C.G è un formaggio che ripropone un'antica ricetta casearia alla quale viene aggiunto il nobile vino "Barolo". Si presenta con una pasta color rubino chiaro, il gusto è pieno, tipico dei formaggi prodotti con latte ovino. Il retrogusto amabile... di vino.

Consigli: ottima con la composta di ortica



*Ingredienti: LATTE di pecora,
vino BAROLO D.O.C.G. (14%) contiene solfiti, caglio, sale*

Stagionatura minima 60 giorni
Peso 600 gr
Diametro 8 - 10 cm
Scalzo 4 cm
Disponibilità tutto l'anno
Confezione un pezzo sezionato

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi su 100 gr)

Energia	1663 kJ	401 kcal
Grassi (g)	33	
di cui acidi grassi saturi (g)	24	
Carboidrati (g)	2	
di cui zuccheri (g)	0,03	
Proteine (g)	24	
Sale (g)	2,7	

Produzione Castelmagno D.O.P. e formaggi pregiati
Telefono 0171 - 986233

Web Site www.cooperativapoiiana.it - e-mail: info@cooperativapoiiana.it

GOBBO AL GINEPRO

la poiana®

1982

Castelmagno

Il GOBBO AL GINEPRO è un formaggio che ripropone un'antica ricetta casearia di Gerbido, piccolo paese dell'alta Valle Grana.

Si presenta con una pasta bianca e profumata con aroma latteo – burroso. Affinché prenda l'aroma del frutto, la stagionatura avviene sotto bacche di ginepro.

Consigli: si abbina a vini rossi corposi



Ingredienti: **LATTE** di pecora, caglio, sale

Stagionatura minima 60 giorni
Peso 600 gr
Diametro 8 - 10 cm
Scalzo 4 cm
Disponibilità tutto l'anno
Confezione un pezzo sezionato

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi su 100 gr)

Energia	1640 kJ	396 kcal
Grassi (g)	33	
di cui acidi grassi saturi (g)	24	
Carboidrati (g)	0,03	
di cui zuccheri (g)	0,03	
Proteine (g)	24	
Sale (g)	1,8	

Produzione Castelmagno D.O.P. e formaggi pregiati

Telefono 0171 - 986233

Web Site www.cooperativapoiiana.it - e-mail: info@cooperativapoiiana.it

GOBBO AL TARTUFO

*Il **GOBBO AL TARTUFO** tramanda una ricetta casearia tradizionale di un piccolo paese della nostra alta Valle Grana: Gerbido. Si presenta con una pasta di color avorio macchiata da scaglie di tartufo nero, l'aroma latteo-burroso tipico del formaggio ovino è arricchito dalla ricchezza inebriante del tartufo, un connubio che appagherà i palati più esigenti.*

Consigli:

si abbina con i vini rossi corposi



Ingredienti: *LATTE* di pecora, tartufo minimo 4% (*Tuber Aestivum*), sale, caglio, aroma

<i>Stagionatura</i>	<i>Minima 60- 90 giorni</i>
<i>Peso</i>	<i>600 gr</i>
<i>Diametro</i>	<i>8 - 10 cm</i>
<i>Scalzo</i>	<i>4 cm</i>
<i>Disponibilità</i>	<i>tutto l'anno</i>
<i>Confezione</i>	<i>un pezzo sezionato</i>

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi su 100 gr)		
Energia	1398 kJ	332 kkal
Grassi (g)	26	
di cui acidi grassi saturi (g)	18	
Carboidrati (g)	1	
di cui zuccheri (g)	1	
Proteine (g)	22	
Sale (g)	1,1	

Produzione Castelmagno D.O.P. e formaggi pregiati
Telefono 0171 - 986233

Web Site www.cooperativapoiiana.it - e-mail: info@cooperativapoiiana.it

GOBBO ALLE PERE



BELLAVITA AWARDS Londra 17-19 Luglio 2016 – 2 STAR

la poiana®

1982

Castelmagno

*Il **GOBBO ALLE PERE** è un formaggio che propone una antica ricetta casearia di Gerbido, piccolo paese dell'alta Valle Grana. Si presenta con un pasta di color avorio ed un aroma latteo-burroso dal gusto pieno tipico dei formaggi ovini più autentici al quale viene aggiunto l'aroma di miele.*

Consigli:

si abbina con vini rossi di buona beva



Ingredienti: LATTE di pecora, sale, caglio, aroma

<i>Stagionatura</i>	<i>Minima 60- 90 giorni</i>
<i>Peso</i>	<i>600 gr</i>
<i>Diametro</i>	<i>8 - 10 cm</i>
<i>Scalzo</i>	<i>4 cm</i>
<i>Disponibilità</i>	<i>tutto l'anno</i>
<i>Confezione</i>	<i>un pezzo sezionato</i>

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi su 100 gr)

Energia	1615 kJ	390 kkal
Grassi (g)	33	
di cui acidi grassi saturi (g)	20	
Carboidrati (g)	2	
di cui zuccheri (g)	0,6	
Proteine (g)	21	
Sale (g)	1,2	

Produzione Castelmagno D.O.P. e formaggi pregiati

Telefono 0171 - 986233

Web Site www.cooperativapoiiana.it - e-mail: info@cooperativapoiiana.it

GOBBO D'ACACIA

*Il **GOBBO D'ACACIA** è un formaggio che propone una antica ricetta casearia di Gerbido, piccolo paese dell'alta Valle Grana. Si presenta con un pasta di color avorio ed un aroma latteo-burroso dal gusto pieno tipico dei formaggi ovini più autentici al quale viene aggiunto l'aroma di miele.*

Consigli:

si abbina con vini bianchi di pronta beva



*Ingredienti: **LATTE** di pecora, miele (1%) sale, caglio, aroma*

<i>Stagionatura</i>	<i>Minima 60- 90 giorni</i>
<i>Peso</i>	<i>600 gr</i>
<i>Diametro</i>	<i>8 - 10 cm</i>
<i>Scalzo</i>	<i>4 cm</i>
<i>Disponibilità</i>	<i>tutto l'anno</i>
<i>Confezione</i>	<i>un pezzo sezionato</i>

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi su 100 gr)

Energia	1398 kJ	332 kkal
Grassi (g)	26	
di cui acidi grassi saturi (g)	18	
Carboidrati (g)	1	
di cui zuccheri (g)	1	
Proteine (g)	22	
Sale (g)	1,1	

Produzione Castelmagno D.O.P. e formaggi pregiati
Telefono 0171 - 986233

Web Site www.cooperativapoiiana.it - e-mail: info@cooperativapoiiana.it

GOBBO DI GERB

*Il **GOBBO DI GERB** tramanda una ricetta casearia tradizionale di un piccolo paese della nostra alta Valle Grana: Gerbido. Si presenta con una crosta sottile di colore grigio chiara che si fa più scura e rugosa dopo i primi due mesi di vita, tendendo a volte ed un tenue bruno. Nel corso della stagionatura, su assi di abete e in grotte naturali, si ricopre di nobili muffe rosate, che ne esaltano i sentori e la complessità, rendendo ogni forma unica ed irripetibile. Lo caratterizzano la pasta di color avorio, il gusto latteo-burroso e pieno dei formaggi ovini più autentici, oltre alla sua piacevolezza e persistenza*



Consigli:
*si abbina con i
vini rossi
giovani*

Ingredienti: *LATTE di pecora, sale, caglio*

<i>Stagionatura</i>	<i>Minima 60- 90 giorni</i>
<i>Peso</i>	<i>600 gr</i>
<i>Diametro</i>	<i>8 - 10 cm</i>
<i>Scalzo</i>	<i>4 cm</i>
<i>Disponibilità</i>	<i>tutto l'anno</i>
<i>Confezione</i>	<i>un pezzo sezionato</i>

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi su 100 gr)		
Energia	1615 kJ	390 kkal
Grassi (g)	33	
di cui acidi grassi saturi (g)	20	
Carboidrati (g)	2	
di cui zuccheri (g)	0,6	
Proteine (g)	21	
Sale (g)	1,2	

Produzione Castelmagno D.O.P. e formaggi pregiati
Telefono 0171 - 986233

Web Site www.cooperativapoiiana.it - e-mail: info@cooperativapoiiana.it

*Il **GOBBO AI FRUTTI DI BOSCO** tramanda una ricetta casearia tradizionale di un piccolo paese della nostra alta Valle Grana: Gerbido. Si presenta con una crosta sottile di colore grigio chiara che si fa più scura e rugosa dopo i primi due mesi di vita, tendendo a volte ed un tenue bruno. Nel corso della stagionatura, su assi di abete e in grotte naturali, si ricopre di nobili muffe rosate, che ne esaltano i sentori e la complessità, rendendo ogni forma unica ed irripetibile. La pasta è di color avorio, l'aroma latteo – burroso e pieno, tipico dei formaggi ovini più autentici, ai quali vengono aggiunti i frutti di bosco.*

Consigli:

si abbina con i vini bianchi mossi



Ingredienti: **LATTE** di pecora, frutti di bosco disidratati (1%) sale, caglio, aroma

Stagionatura	Minima 60- 90 giorni
Peso	600 gr
Diametro	8 - 10 cm
Scalzo	4 cm
Disponibilità	tutto l'anno
Confezione	un pezzo sezionato

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi su 100 gr)		
Energia	1398 kJ	332 kkal
Grassi (g)	26	
di cui acidi grassi saturi (g)	18	
Carboidrati (g)	1	
di cui zuccheri (g)	1	
Proteine (g)	22	
Sale (g)	1,1	

Produzione Castelmagno D.O.P. e formaggi pregiati
Telefono 0171 - 986233

Web Site www.cooperativapoiiana.it - e-mail: info@cooperativapoiiana.it

Il GRAN POIANA di montagna è un formaggio prodotto con latte vaccino, la lunga stagionatura lo rende fragrante e ricco di gusto. Ottimo come aperitivo, grattugiato sui primi piatti o come gustoso fine pasto. In bocca scaturisce la sua dolcezza e delicatezza, per questo è un formaggio amato anche dai più piccoli.

Consigli: si abbina a fini frizzanti se servito come aperitivo, oppure ad un rosso di buona beva.



Ingredienti: *LATTE crudo, sale, caglio, lisozima (proteina dell'uovo)*

Stagionatura minima 365 giorni
Peso 35 - 38 kg
Diametro 45 - 47 cm
Scalzo 20 - 23 cm
Disponibilità tutto l'anno
Confezione un pezzo sezionato

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi su 100 gr)		
Energia	1680 kJ	404 kkal
Grassi (g)	30	
di cui acidi grassi saturi (g)	13	
Carboidrati (g)	1,5	
di cui zuccheri (g)	1,5	
Proteine (g)	32	
Sale (g)	2,2	

Produzione Castelmagno D.O.P. e formaggi pregiati
Telefono 0171 - 986233

Web Site www.cooperativalapoiana.it - e-mail: info@cooperativalapoiana.it

MAGNO

Il MAGNO è un formaggio della tradizione malgara, tipica delle nostre valli.

Lavorato a pasta rotta presenta un sapore caratteristico che, a nostra interpretazione, ricorda le erbe aromatiche di montagna. In bocca è friabile e finemente gustoso. La stagionatura prolungata esalta le caratteristiche di questo formaggio "nobile" che nel tempo può presentare anche una leggera erborinatura, apprezzata dai gourmet.

Consigli: si abbina con vini rossi corposi



Ingredienti: LATTE, sale, caglio

Stagionatura	Minima 60 giorni
Peso	5 - 6 kg
Diametro	20 - 28 cm
Scalzo	15 - 20 cm
Disponibilità	tutto l'anno
Confezione	un pezzo sezionato

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi su 100 gr)		
Energia	1533 kJ	369 kkal
Grassi (g)	30	
di cui acidi grassi saturi (g)	21	
Carboidrati (g)	0	
di cui zuccheri (g)	0	
Proteine (g)	25	
Sale (g)	1	

Produzione Castelmagno D.O.P. e formaggi pregiati
Telefono 0171 - 986233

Web Site www.cooperativapoiiana.it - e-mail: info@cooperativapoiiana.it

MATTONELLA AL PEPERONCINO

La **MATTONELLA AL PEPERONCINO** è un formaggio semplice e piacevole in ogni occasione, prodotto dai nostri casari in maniera artigianale, utilizzando metodi tradizionali. Il nome Mattonella è dato dalla sua particolare forma che ricorda un mattone. La sua pasta – che stagionando si fa semidura – è caratterizzata da un color avorio attraversata dal trito del peperoncino, delle minuscole occhiature sparse ed un gusto latteo-burroso, con retrogusto piccante.

Ottima a dadini nelle insalate estive.

Consigli: si abbina a vini rossi di medio corpo e di pronta beva



Ingredienti: LATTE, caglio, sale, peperoncino 1%

Stagionatura	minima 30 giorni
Peso	2 - 3 kg
Dimensione	20 * 6 cm
Scalzo	6 – 8 cm
Disponibilità	tutto l'anno
Confezione	un pezzo sezionato

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi su 100 gr)		
Energia	1694 kJ	408 kcal
Grassi (g)	32	
di cui acidi grassi saturi (g)	22	
Carboidrati (g)	< 1	
di cui zuccheri (g)	< 1	
Proteine (g)	30	
Sale (g)	1,8	

Produzione Castelmagno D.O.P. e formaggi pregiati
Telefono 0171 - 986233

Web Site www.cooperativapoiiana.it - e-mail: info@cooperativapoiiana.it

MATTONELLA ALL'AGLIO

La **MATTONELLA ALL'AGLIO** è un formaggio semplice e piacevole in ogni occasione, prodotto dai nostri casari in maniera artigianale, utilizzando metodi tradizionali. Il nome Mattonella è dato dalla sua particolare forma che ricorda un mattone. La sua pasta – che stagionando si fa semidura – è caratterizzata da un color avorio, delle minuscole occhiature sparse ed un gusto latteo-burroso, che si fa più ricco col protrarsi della stagionatura, rivelando sentori floreali ed essenze alpine e una nota finale di aglio. Ottima a dadini nelle insalate estive o per farcire torte salate.



Consigli: si abbina a vini rossi di medio corpo e di pronta beva

Ingredienti: LATTE, caglio, sale, aglio 1%

Stagionatura	minima 30 giorni
Peso	2 - 3 kg
Dimensione	20 * 6 cm
Scalzo	6 – 8 cm
Disponibilità	tutto l'anno
Confezione	un pezzo sezionato

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi su 100 gr)		
Energia	1694 kJ	408 kcal
Grassi (g)	32	
di cui acidi grassi saturi (g)	22	
Carboidrati (g)	< 1	
di cui zuccheri (g)	< 1	
Proteine (g)	30	
Sale (g)	1,8	

Produzione Castelmagno D.O.P. e formaggi pregiati
Telefono 0171 - 986233

Web Site www.cooperativapoiiana.it - e-mail: info@cooperativapoiiana.it

MATTONELLA ALLE ERBE

La **MATTONELLA ALLE ERBE** è un formaggio semplice e piacevole in ogni occasione, prodotto dai nostri casari in maniera artigianale, utilizzando metodi tradizionali. Il nome Mattonella è dato dalla sua particolare forma che ricorda un mattone. La sua pasta – che stagionando si fa semidura – è caratterizzata da un color avorio attraversata dal trito di sette erbe di montagna, delle minuscole occhiature sparse ed un gusto latteo-burroso, con sentori floreali e di erbe aromatiche.

Ottima a dadini nelle insalate estive, per un buon risotto alle erbette o per farcire torte salate.

Consigli: si abbina a vini rossi di medio corpo e di pronta beva



Ingredienti: LATTE, caglio, sale, erbe aromatiche 1%

Stagionatura minima 30 giorni
Peso 2 - 3 kg
Dimensione 20 * 6 cm
Scalzo 6 – 8 cm
Disponibilità tutto l'anno
Confezione un pezzo sezionato

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi su 100 gr)

Energia	1694 kJ	408 kcal
Grassi (g)	32	
di cui acidi grassi saturi (g)	22	
Carboidrati (g)	< 1	
di cui zuccheri (g)	< 1	
Proteine (g)	30	
Sale (g)	1,8	

Produzione Castelmagno D.O.P. e formaggi pregiati
Telefono 0171 - 986233

Web Site www.cooperativapoiiana.it - e-mail: info@cooperativapoiiana.it

MATTONELLA DELLA POIANA

La **MATTONELLA DELLA POIANA** è un formaggio semplice e piacevole in ogni occasione, prodotto dai nostri casari in maniera artigianale, utilizzando metodi tradizionali. Il nome Mattonella è dato dalla sua particolare forma che ricorda un mattone. La sua pasta – che stagionando si fa semidura – è caratterizzata da un color avorio, delle minuscole occhiature sparse ed un gusto latteo-burroso, che si fa più ricco col protrarsi della stagionatura, rivelando sentori floreali ed essenze alpine. Ottima a dadini nelle insalate estive o per farcire torte salate.



Consigli: si abbina a vini rossi di medio corpo e di pronta beva

Ingredienti: *LATTE, caglio, sale*

Stagionatura	minima 30 giorni
Peso	2 - 3 kg
Dimensione	20 * 6 cm
Scalzo	6 – 8 cm
Disponibilità	tutto l'anno
Confezione	un pezzo sezionato

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi su 100 gr)		
Energia	1694 kJ	408 kcal
Grassi (g)	32	
di cui acidi grassi saturi (g)	22	
Carboidrati (g)	< 1	
di cui zuccheri (g)	< 1	
Proteine (g)	30	
Sale (g)	1,8	

Produzione Castelmagno D.O.P. e formaggi pregiati
Telefono 0171 - 986233

Web Site www.cooperativapoiiana.it - e-mail: info@cooperativapoiiana.it

*Il **MONTECENERE** è prodotto secondo l'antica ricetta della tradizione, stagionato in montagna su assi di ciliegio. Presenta una pasta morbida con sapore dolce e gradevole di latte appena munto, arricchito da uno strato di carbone vegetale nella parte centrale. Ottimo in cucina per le fondute.*

Consigli: si abbina con vini rossi d'annata



Ingredienti: *LATTE* crudo, sale, caglio,
colorante: carbone vegetale

Stagionatura	minima 45 giorni
Peso	6 - 8 kg
Diametro	34 - 36 cm
Scalzo	5 - 7 cm
Disponibilità	tutto l'anno
Confezione	un pezzo sezionato

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi su 100 gr)		
Energia	1461 kJ	352 kcal
Grassi (g)	28,1	
di cui acidi grassi saturi (g)	20	
Carboidrati (g)	1	
di cui zuccheri (g)	1	
Proteine (g)	24	
Sale (g)	1,2	

Produzione Castelmagno D.O.P. e formaggi pregiati
Telefono 0171 - 986233

Web Site www.cooperativapoiiana.it - e-mail: info@cooperativapoiiana.it

MONTEMALE AL TARTUFO

Il MONTEMALE AL TARTUFO è un formaggio a pasta friabile di gradevole equilibrio e complessità sensoriale. Viene prodotto con latte vaccino per mantenere inalterati aromi e profumi del territorio, gustosamente arricchito da scaglie di tartufo. La stagionatura avviene in montagna su assi in legno di abete.

Consigli: *si abbina con vini rossi corposi*



Ingredienti: *LATTE, sale, caglio, tartufo estivo 0,4% (Tuber Aestivum Vitt.), aroma*

<i>Stagionatura</i>	<i>Minima 30 giorni</i>
<i>Peso</i>	<i>600 gr</i>
<i>Diametro</i>	<i>8 cm</i>
<i>Scalzo</i>	<i>12 cm</i>
<i>Disponibilità</i>	<i>tutto l'anno</i>
<i>Confezione</i>	<i>un pezzo sezionato</i>

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi su 100 gr)		
Energia	1533 kJ	369 kkal
Grassi (g)	30	
di cui acidi grassi saturi (g)	21	
Carboidrati (g)	0	
di cui zuccheri (g)	0	
Proteine (g)	25	
Sale (g)	1	

Produzione Castelmagno D.O.P. e formaggi pregiati
Telefono 0171 - 986233

Web Site www.cooperativapoiiana.it - e-mail: info@cooperativapoiiana.it

MUCCA D'ALPE

Il MUCCA D'ALPE è un formaggio nobile della tradizione, presenta una pasta di colore bianco avorio e sapore pieno con retrogusto di panna, fiori ed erbe che, con l'affinatura su assi di abete, si fa più deciso ed aromatico.

Consigli: si abbina a vini rossi corposi



Ingredienti: **LATTE** crudo, sale, caglio

Stagionatura	minima 60 giorni
Peso	500 – 650 gr
Diametro	10 cm
Scalzo	7 – 8 cm
Disponibilità	tutto l'anno
Confezione	un pezzo sezionato

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi su 100 gr)

Energia	1753 kJ	422 kcal
Grassi (g)	34	
di cui acidi grassi saturi (g)	9	
Carboidrati (g)	0,6	
di cui zuccheri (g)	0,5	
Proteine (g)	28	
Sale (g)	1	

Produzione Castelmagno D.O.P. e formaggi pregiati

Telefono 0171 - 986233

Web Site www.cooperativapoiiana.it - e-mail: info@cooperativapoiiana.it

MURAZZANO DOP

*Il **MURAZZANO DOP** è un formaggio prodotto con latte ovino, che può essere integrato con latte vaccino. E' storicamente presente della provincia di Cuneo ed il suo nome richiama il paese di Murazzano, che ne è il centro maggiore di produzione. Il prodotto ha mantenuto nel tempo le caratteristiche peculiari dovute all'ambiente pedemontano e alle sue condizioni climatiche che influenzano la qualità dei foraggi destinati alla alimentazione sia delle vacche che delle pecore.*

La pasta si presenta morbida, consistente e umida, con leggera occhiatura distribuita in modo irregolare, ricoperta da un sottilissimo strato di crosta di colore bianco latte o paglierino a seconda della stagionatura. Il Murazzano viene prodotto tutto l'anno e commercializzato in forme intere avvolte nella carta triangolare caratteristica con la denominazione, il logo del prodotto e il logo comunitario.

Consigli: si abbina con vini rossi di annata o vini bianchi vivaci.



Ingredienti: *LATTE di pecora crudo, LATTE crudo, sale, caglio*

Stagionatura	minima 10 giorni
Peso	300 gr
Diametro	10 - 14 cm
Scalzo	2 - 3 cm
Disponibilità	tutto l'anno
Confezione	un pezzo sezionato

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi su 100 gr)		
Energia	1594 kJ	381 kcal
Grassi (g)	30	
di cui acidi grassi saturi (g)	19	
Carboidrati (g)	0,47	
di cui zuccheri (g)	0,41	
Proteine (g)	23	
Sale (g)	1,59	

Produzione Castelmagno D.O.P. e formaggi pregiati
Telefono 0171 - 986233

Web Site www.cooperativapoiiana.it - e-mail: info@cooperativapoiiana.it

PAGLIETTINA DI MUCCA

La **PAGLIETTINA** è un formaggio tipico della tradizione cuneese, caratterizzato, nelle prime settimane di vita, da una pasta morbida, bianca e senza occhiature, che si fa più compatta, lucida e giallastra con l'affinamento. Anche gli aromi mutano nel tempo: dai delicati ed equilibrati sentori di latte appena munto, con pasta fondente, si passa via via ad un gusto pieno e intenso, con sentori di nocciola e di fungo. Nel prodotto ben maturato, la pasta sotto crosta tende al cremoso, per via del naturale processo di proteolisi, che ne accresce la piacevolezza tattile. L'affinatura in grotte naturali e su graticci di paglia conferisce al prodotto le striature tipiche che nel tempo si ricoprono di benefiche muffe biancastre. Il film microforato in cui sono avvolte serve a mantenere integri la fragranza e gli aromi.

Consigli: si abbinano con i vini bianchi di qualche sapidità e con vini rossi di medio corpo e di buona beva



Ingredienti: LATTE, sale, caglio

Stagionatura	minima 6 - 10 giorni
Peso	250 - 300 gr
Diametro	10 - 12 cm
Scalzo	1 - 1,5 cm
Disponibilità	tutto l'anno
Confezione	un pezzo sezionato

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi su 100 gr)		
Energia	1300 kJ	310 kcal
Grassi (g)	30	
di cui acidi grassi saturi (g)	12,1	
Carboidrati (g)	1	
di cui zuccheri (g)	1	
Proteine (g)	22	
Sale (g)	2	

Produzione Castelmagno D.O.P. e formaggi pregiati
Telefono 0171 - 986233

Web Site www.cooperativapoiiana.it - e-mail: info@cooperativapoiiana.it

PAGLIETTINA DI CAPRA

La **PAGLIETTINA** è un formaggio tipico della tradizione cuneese, caratterizzato, nelle prime settimane di vita, da una pasta morbida, bianca e senza occhiature, che si fa più compatta, lucida e giallastra con l'affinamento. Anche gli aromi mutano nel tempo: dai delicati ed equilibrati sentori di latte appena munto, con pasta fondente, si passa via via ad un gusto pieno e intenso, con sentori di nocciola e di fungo. Nel prodotto ben maturato, la pasta sotto crosta tende al cremoso, per via del naturale processo di proteolisi, che ne accresce la piacevolezza tattile. L'affinatura in grotte naturali e su graticci di paglia conferisce al prodotto le striature tipiche che nel tempo si ricoprono di benefiche muffe biancastre. Il film microforato in cui sono avvolte serve a mantenere integri la fragranza e gli aromi.



Consigli: si abbinano con i vini bianchi di qualche sapidità e con vini rossi di medio corpo e di buona beva

Ingredienti: *LATTE* di capra, sale, caglio

Stagionatura	minima 6 - 10 giorni
Peso	250 - 300 gr
Diametro	10 - 12 cm
Scalzo	1 - 1,5 cm
Disponibilità	tutto l'anno
Confezione	un pezzo sezionato

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi su 100 gr)		
Energia	1300 kJ	310 kcal
Grassi (g)	30	
di cui acidi grassi saturi (g)	12,1	
Carboidrati (g)	1	
di cui zuccheri (g)	1	
Proteine (g)	22	
Sale (g)	2	

Produzione Castelmagno D.O.P. e formaggi pregiati
Telefono 0171 - 986233

Web Site www.cooperativapoiiana.it - e-mail: info@cooperativapoiiana.it

PAGNOTTA DEL PASTORE

la poiana®

1982

Castelmagno

La PAGNOTTA DEL PASTORE è un formaggio prodotto secondo l'antica ricetta della tradizione casearia delle nostre montagne. La pasta di presenta morbida, di colore bianco avorio, fondente al palato, di sapore dolce, con crosta fiorita e vellutata. Le mufte bianche e rosse che la ricoprono testimoniano l'autenticità del formaggio e la stagionatura in alpeggio nei "Crutin della Cialancia".

Consigli:

si abbina con vini bianchi frizzanti



Ingredienti: *LATTE, LATTE di pecora, sale, caglio*

Stagionatura	Minima 10 giorni
Peso	0,800 – 1,20 kg
Diametro	15 - 17 cm
Scalzo	6 cm circa
Disponibilità	tutto l'anno
Confezione	un pezzo sezionato

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi su 100 gr)

Energia	1266 kJ	305 kkal
Grassi (g)	23	
di cui acidi grassi saturi (g)	15,8	
Carboidrati (g)	1	
di cui zuccheri (g)	1	
Proteine (g)	22,5	
Sale (g)	0,8	

Produzione Castelmagno D.O.P. e formaggi pregiati

Telefono 0171 - 986233

Web Site www.cooperativapoiiana.it - e-mail: info@cooperativapoiiana.it

PECORINO DELLE BARME



XV Concorso formaggi – Premio Roma – 1° classificato formaggio affinato

la poiana[®]
1982
Castelmagno

Il PECORINO DELLE BARME è un formaggio dalle antiche origini, matura le sue qualità nelle omonime grotte delle nostre vallate, avvolto nel fieno di montagna ancora fresco, che oltre a conservarlo da eventuali sbalzi climatici, contribuisce alla sua complessità aromatica.

La pasta, di color giallo paglierino, risulta compatta e morbida al tatto, mentre al palato è dolce, caratterizzato da piacevoli sentori di nocciola e da una buona persistenza.

Consigli:

si abbina con vini bianchi strutturati o rossi giovani di contenuta gradazione



*Ingredienti: **LATTE, LATTE** di pecora, sale, caglio*

Stagionatura	Minima 60 giorni
Peso	1 – 1,20 kg
Diametro	20 - 15 cm (a uovo)
Scalzo	6 cm circa
Disponibilità	tutto l'anno
Confezione	un pezzo sezionato

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi su 100 gr)		
Energia	1398 kJ	332 kkal
Grassi (g)	26	
di cui acidi grassi saturi (g)	18	
Carboidrati (g)	1	
di cui zuccheri (g)	1	
Proteine (g)	22	
Sale (g)	1,1	

Produzione Castelmagno D.O.P. e formaggi pregiati
Telefono 0171 - 986233

Web Site www.cooperativapoiiana.it - e-mail: info@cooperativapoiiana.it

RASCHERA D'ALPEGGIO DOP

La **RASCHERA D'ALPEGGIO DOP** viene prodotta nei comuni di Frabosa Soprana, Frabosa Sottana, Roburent, Roccafortè Mondovì, Ormea, Garessio (solo la zona di Val Casotto), Magliano Alpi (solo la zona di confine con Ormea), Montaldo, Mondovì, Pamparato, tutti in provincia di Cuneo, a oltre 900 mt di quota.

La metodologia di produzione è sostanzialmente quella descritta per il Raschera, ma il prodotto di alpeggio offre al palato i sentori delle erbe dei pascoli alpini, arricchendo ulteriormente il formaggio, le cui qualità organolettiche sono già di sicura eccellenza. È possibile trovare questo formaggio nei mesi estivi, da giugno a fine agosto. Ha una crosta sottile, grigio rossastra, a volte giallognola, liscia ed elastica; la pasta è morbida, elastica, di colore bianco avorio con scarsa occhiatura irregolare.

Consigli: si abbina con vini rossi di medio corpo, giovani e di pronta beva



Ingredienti: *LATTE* crudo vaccino di alpeggio, sale, caglio

Stagionatura	minima 60 giorni
Peso	7 - 9 kg
Diametro	28 - 40 cm
Scalzo	7 - 12 cm
Disponibilità	tutto l'anno
Confezione	un pezzo sezionato

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi su 100 gr)		
Energia	1682 kJ	405 kcal
Grassi (g)	31.7	
di cui acidi grassi saturi (g)	0	
Carboidrati (g)	5	
di cui zuccheri (g)	0	
Proteine (g)	25.7	
Sale (g)	2 (+/- 1%)	

Produzione Castelmagno D.O.P. e formaggi pregiati
Telefono 0171 - 986233

Web Site www.cooperativapoiiana.it - e-mail: info@cooperativapoiiana.it

RASCHERA DOP

*La **RASCHERA DOP** prende il nome dall'omonimo lago alpino alle falde del Monte Mongioie, nel cuneese. La sua area di produzione è però estesa all'intera provincia, per consentire ai margari – al rientro dagli alpeggi nelle stalle di valle e di pianura – di produrne durante il resto dell'anno.*

Il formaggio prodotto con latte vaccino, è caratterizzato da una pasta morbida di colore paglierino chiaro, con fini occhiature diffuse. Il sapore è tendenzialmente dolce e si intensifica con la stagionatura.

E' disponibile nella forma quadrata e rotonda e stagionata in alpeggio nelle nostre cantine della Cialancia.

Consigli: *si abbina con vini rossi di medio corpo, giovani e di pronta beva*



Ingredienti: *LATTE crudo, sale, caglio*

Stagionatura	minima 30 giorni
Peso	7 - 9 kg
Diametro	25 - 30 cm
Scalzo	6 - 8 cm
Disponibilità	tutto l'anno
Confezione	un pezzo sezionato

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi su 100 gr)		
Energia	1484 kJ	358 kcal
Grassi (g)	31	
di cui acidi grassi saturi (g)	22	
Carboidrati (g)	0,8	
di cui zuccheri (g)	0,6	
Proteine (g)	19	
Sale (g)	1,5	

Produzione Castelmagno D.O.P. e formaggi pregiati
Telefono 0171 - 986233

Web Site www.cooperativapoiiana.it - e-mail: info@cooperativapoiiana.it

ROBIOLA D'AUTUNNO



Anno 2003 – premio: **GROLLA D'ORO – MIGLIOR FORMAGGIO**

la poiana®

1982

Castelmagno

La **ROBIOLA D'AUTUNNO** è un formaggio artigianale prodotto con latte vaccino impreziosito da scaglie di autentico e puro tartufo nero. La sua pasta morbida ha un gusto ricco e armonico, caratterizzato dall'equilibrato sentore del nobile tubero. L'affinamento conferisce al prodotto una crosta sottile e rugosa, chiara e morbida, mentre la pasta – con l'andare del tempo - diventa più densa e cedevole, tendendo alla cremosità con la maturazione.

Consigli: si abbina ai vini rossi di buona struttura e persistenza



Ingredienti: **LATTE**, sale, caglio tuber aestivum (tartufo) min. 2 %

Stagionatura	minima 6 - 10 giorni
Peso	250 - 300 gr
Diametro	10 - 12 cm
Scalzo	2 - 3 cm
Disponibilità	tutto l'anno
Confezione	un pezzo sezionato

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi su 100 gr)

Energia	1450 kJ	345 kcal
Grassi (g)	30	
di cui acidi grassi saturi (g)	12,1	
Carboidrati (g)	< 0,01	
di cui zuccheri (g)	< 0,01	
Proteine (g)	25	
Sale (g)	2	

Produzione Castelmagno D.O.P. e formaggi pregiati
Telefono 0171 - 986233

Web Site www.cooperativapoiiana.it - e-mail: info@cooperativapoiiana.it

ROBIOLA RUSTICA

La **ROBIOLA RUSTICA** è un formaggio tipico, caratterizzato da una pasta morbida, un aroma burroso e un gusto pieno, in cui si riconosce il tipico e gradevole sentore di latte appena munto. Con la stagionatura la sua crosta, liscia e bianca, diventa sottile e rugosa, mentre la pasta è più densa e cedevole al tatto, tendente alla cremosità. Ideale nelle insalate di stagione oppure a fine pasto, come formaggio “da stufa”, su fette di pane casalingo.

Consigli: si abbina ai vini bianchi strutturati e con vini rossi di medio corpo e di buona beva



Ingredienti: *LATTE, sale, caglio*

Stagionatura	minima 6 - 10 giorni
Peso	250 - 300 gr
Diametro	10 - 12 cm
Scalzo	2 - 3 cm
Disponibilità	tutto l'anno
Confezione	un pezzo sezionato

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi su 100 gr)		
Energia	1450 kJ	345 kcal
Grassi (g)	30	
di cui acidi grassi saturi (g)	12,1	
Carboidrati (g)	< 0,01	
di cui zuccheri (g)	< 0,01	
Proteine (g)	25	
Sale (g)	2	

Produzione Castelmagno D.O.P. e formaggi pregiati
Telefono 0171 - 986233

Web Site www.cooperativapoiiana.it - e-mail: info@cooperativapoiiana.it

SEIRASS DEL FEN

Ai primi del '900 un commerciante, Cuneese, tal Tistot D'Franca, si imbatte in un formaggio di pregio dalla forma inadatta al trasporto. Acquistatane una partita, la imballò nel fieno ed al suo arrivo scoprì un gusto migliore che alla partenza.

*Custodi delle tradizioni locali, continuiamo ad avvolgere i **SEIRASS** freschi nel fieno dei nostri pascoli per poi affinarli in grotte naturali.*

Questa ricotta salata viene prodotta con latte di pecora, si presenta di colore bianco, in bocca il sapore è fresco, sapido e gradevole.



Ottimo a dadini nelle insalate estive, come ripieno per le paste fatte in casa oppure servito con un filo d'olio extravergine d'oliva.

Consigli: si abbina a vini bianchi non aromatici e di buon corpo

*Ingredienti: siero di **LATTE** di pecora, sale, caglio*

Stagionatura minima 30 giorni
Peso 2 - 3 kg
Diametro (a uovo) Minimo 15 cm Massimo 25 cm
Disponibilità tutto l'anno
Confezione un pezzo sezionato

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi su 100 gr)		
Energia	1287 kJ	310 kcal
Grassi (g)	25	
di cui acidi grassi saturi (g)	14	
Carboidrati (g)	2,3	
di cui zuccheri (g)	2,3	
Proteine (g)	19	
Sale (g)	2,8	

Produzione Castelmagno D.O.P. e formaggi pregiati
Telefono 0171 - 986233

Web Site www.cooperativalapoiana.it - e-mail: info@cooperativalapoiana.it

SOLA DI CAPRA

“SOLA” o “SORA” è il nome di questo formaggio, la insolita forma che, a volte, ricorda vagamente quella di una suola. La pasta è morbida, con piccole occhiature e gusto che rammenta il latte e il burro di una volta. Dopo alcuni mesi di affinamento su assi di abete, tende a screpolarsi mostrando la sua cremosità, piacevole già alla vista.

Consigli: si abbina con vini bianchi di buona struttura e persistenza



Ingredienti: *LATTE di capra crudo, sale, caglio*

Stagionatura	Minima 90 giorni
Peso	2 - 3 kg
Diametro	20 cm di lato
Scalzo	4 - 6 cm
Disponibilità	tutto l'anno
Confezione	un pezzo sezionato

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi su 100 gr)		
Energia	1556 kJ	375 kkal
Grassi (g)	29	
di cui acidi grassi saturi (g)	20	
Carboidrati (g)	5,4	
di cui zuccheri (g)	5,4	
Proteine (g)	23	
Sale (g)	3,4	

Produzione Castelmagno D.O.P. e formaggi pregiati
Telefono 0171 - 986233

Web Site www.cooperativapoiiana.it - e-mail: info@cooperativapoiiana.it

SOLA



Anno 2003 – premio: **GROLLA D'ORO – FORMAGGIO D'AUTORE**

la poiana[®]
1982
Castelmagno

La **“SOLA”** è un formaggio prodotto secondo l'antica ricetta della tradizione. Il nodo-solco impresso dal telo con il quale la cagliata viene fasciata per essere strizzata, identifica ogni forma e ne certifica l'autenticità. La pasta si presenta cremosa con sapore di latte appena munto, panna ed erbe di montagna, con la maturazione gli aromi ed i sapori si fanno più intensi ed il gusto diventa più sapido ed aromatico. Ottimo in cucina, utilizzato nelle fondute e nelle insalate.

Consigli: si abbina con vini rossi d'annata



Ingredienti: *LATTE crudo, sale, caglio*

Stagionatura Minima 60 giorni
Peso 2 - 2,5 kg
Diametro 16 - 19 cm
Scalzo 7 - 9 cm
Disponibilità tutto l'anno
Confezione un pezzo sezionato

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE
(valori medi su 100 gr)

Energia	1592 kJ	384 kkal
Grassi (g)	32	
di cui acidi grassi saturi (g)	23	
Carboidrati (g)	0	
di cui zuccheri (g)	0	
Proteine (g)	24	
Sale (g)	2,4	

Produzione Castelmagno D.O.P. e formaggi pregiati
Telefono 0171 - 986233

Web Site www.cooperativalapoiana.it - e-mail: info@cooperativalapoiana.it

TARTUFONE D'ALPE

Il TARTUFONE D'ALPE è un formaggio che ripropone una antica ricetta della tradizione, prodotto con latte vaccino arricchito da scaglie di tartufo nero. Si presenta con una crosta sottile e una particolare forma irregolare, che ricorda una pagnottina di pane. La pasta di colore bianco avorio è tempestata da scaglie del pregiato tartufo nero, che conferisce al formaggio un gusto unico ed inconfondibile. Con la stagionatura diventa più complesso e persistente. La stagionatura avviene in grotte naturali su assi di ciliegio che ne armonizzano il gusto e soddisferà i palati più esigenti.



Consigli: *si abbina a vini rossi di buona struttura e complessità*

Ingredienti: *LATTE, caglio, sale, tartufo nero in pezzi, estratto di tartufo*

Stagionatura minima 20 giorni
Peso 400 gr
Diametro 6 - 9 cm
Scalzo 5 - 7 cm (forma irregolare)
Disponibilità tutto l'anno
Confezione un pezzo sezionato

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi su 100 gr)		
Energia	1335 kJ	319 kcal
Grassi (g)	25,4	
di cui acidi grassi saturi (g)	12	
Carboidrati (g)	1,2	
di cui zuccheri (g)	1,2	
Proteine (g)	21,5	
Sale (g)	1,5	

Produzione Castelmagno D.O.P. e formaggi pregiati
Telefono 0171 - 986233

Web Site www.cooperativapoiiana.it - e-mail: info@cooperativapoiiana.it

TENERO DI PASCOLO

la poiana®

1982

Castelmagno

*Il **TENERO DI PASCOLO** reinterpreta un'antica ricetta delle nostre vallate. La pasta è morbida, con occhiature che testimoniano la lavorazione artigianale a crudo. E' prodotto da latte di animali alimentati al pascolo in estate e conserva in sé una grande complessità aromatica, con sentori floreali e di erbe alpine. Affinato su assi di rovere per circa un mese.*

***Consigli:** si abbina bene ai Dolcetti d'annata*



*Ingredienti: **LATTE** crudo, sale, caglio*

Stagionatura	minima 30 giorni
Peso	7 - 8 kg
Diametro	25 cm
Scalzo	6 - 8 cm
Disponibilità	tutto l'anno
Confezione	un pezzo sezionato

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi su 100 gr)

Energia	1602 kJ	386 kcal
Grassi (g)	32	
di cui acidi grassi saturi (g)	19	
Carboidrati (g)	2,6	
di cui zuccheri (g)	2,6	
Proteine (g)	22	
Sale (g)	1,3	

Produzione Castelmagno D.O.P. e formaggi pregiati

Telefono 0171 - 986233

Web Site www.cooperativalapoiana.it - e-mail: info@cooperativalapoiana.it

Il TESTUN AL BAROLO è un formaggio raro, con profonde radici nella cultura delle nostre vallate. Viene stagionato in alpeggio nei “Crutin della Cialancia” ed affinato in vinacce arricchite di vino Barolo Docg.

Consigli: formaggio di meditazione, si abbina a grandi vini rossi di annata



*Ingredienti: **LATTE**, sale, caglio*

In crosta: vinacce di Barolo

<i>Stagionatura</i>	<i>Minima 150 giorni</i>
<i>Affinamento in vinacce</i>	<i>+ 60 giorni in barrique</i>
<i>Peso</i>	<i>7 - 8 kg</i>
<i>Diametro</i>	<i>30 - 35 cm</i>
<i>Scalzo</i>	<i>6 - 9 cm</i>
<i>Disponibilità</i>	<i>tutto l'anno</i>
<i>Confezione</i>	<i>un pezzo sezionato</i>

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE
(valori medi su 100 gr)

Energia	1606 kJ	384 kkal
Grassi (g)	29	
di cui acidi grassi saturi (g)	21	
Carboidrati (g)	2,5	
di cui zuccheri (g)	2	
Proteine (g)	24	
Sale (g)	1,7	

Produzione Castelmagno D.O.P. e formaggi pregiati

Telefono 0171 - 986233

Web Site www.cooperativapoiiana.it - e-mail: info@cooperativapoiiana.it

TESTUN DEL FEN

*Il **TESTUN DEL FEN** è una specialità esclusiva ed originale della nostra cooperativa, che interpreta un'antica ricetta tramandata dalla gente delle nostre montagne. Prodotto dal latte di animali liberi ed alimentati al pascolo estivo, questo formaggio viene avvolto nel fieno, che gli conferisce gli aromi dei fiori e delle erbe alpine. Affinamento minimo di due mesi su tavole di abete in grotte naturali.*

Consigli: si abbina a vini rossi giovani e di medio corpo



Ingredienti: *LATTE*, latte crudo di capra, sale, caglio

Stagionatura	minima 60 giorni
Peso	2,5 – 3 kg
Diametro	A palla
Scalzo	15 cm
Disponibilità	tutto l'anno
Confezione	un pezzo sezionato

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi su 100 gr)

Energia	1370 kJ	330 kcal
Grassi (g)	26	
di cui acidi grassi saturi (g)	22	
Carboidrati (g)	< 1	
di cui zuccheri (g)	< 1	
Proteine (g)	23	
Sale (g)	2,5	

Produzione Castelmagno D.O.P. e formaggi pregiati
Telefono 0171 - 986233

Web Site www.cooperativapoiiana.it - e-mail: info@cooperativapoiiana.it

TESTUN DI CAPRA



Il TESTUN DI CAPRA è un formaggio tipico delle montagne Cuneesi, prodotto dalla nostra cooperativa da più di tre lustri. Il nome – in dialetto “testa dura e grossa” – allude alla consistenza della pasta, dura e compatta, con un occhiatura piccola e regolare tipica dei formaggi a pasta cruda. La naturale stagionatura, protratta almeno per cinque mesi su assi di rovere, conferisce al prodotto le caratteristiche del fuoriclasse – raffinato e intenso al tempo stesso – e permette ad alcune forme di sviluppare una leggera erborinatura, apprezzata dagli intenditori in tutto il mondo.

Consigli: si
abbina con vini
bianchi di buona
beva



Ingredienti: LATTE di capra crudo, sale, caglio

<i>Stagionatura</i>	<i>Minima 150 giorni</i>
<i>Peso</i>	<i>7 - 8 kg</i>
<i>Diametro</i>	<i>30 - 35 cm</i>
<i>Scalzo</i>	<i>6 - 9 cm</i>
<i>Disponibilità</i>	<i>tutto l'anno</i>
<i>Confezione</i>	<i>un pezzo sezionato</i>

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi su 100 gr)		
Energia	1267 kJ	306 kkal
Grassi (g)	23	
di cui acidi grassi saturi (g)	15,8	
Carboidrati (g)	1	
di cui zuccheri (g)	1	
Proteine (g)	22,5	
Sale (g)	0,8	

Produzione Castelmagno D.O.P. e formaggi pregiati
Telefono 0171 - 986233

Web Site www.cooperativalapoiana.it - e-mail: info@cooperativalapoiana.it

TESTUN

la poiana

Castelmagno

*Il **TESTUN** è un formaggio tipico delle montagne Cuneesi, prodotto dalla nostra cooperativa da più di tre lustri. Il nome – in dialetto “testa dura e grossa” – allude alla consistenza della pasta, dura e compatta, con un occhiatura piccola e regolare tipica dei formaggi a pasta cruda. La naturale stagionatura, protratta almeno per cinque mesi su assi di rovere, conferisce al prodotto le caratteristiche del fuoriclasse – raffinato e intenso al tempo stesso – e permette ad alcune forme di sviluppare una leggera erborinatura, apprezzata dagli intenditori in tutto il mondo.*



Consigli: a seconda della sua evoluzione, si abbina con vini bianchi di buona stoffa o con rossi d'annata.

Ingredienti: *LATTE crudo, sale, caglio*

Stagionatura Minima 150 giorni
Peso 7 – 8 kg
Diametro 30 - 35 cm
Scalzo 6 - 9 cm
Disponibilità tutto l'anno
Confezione un pezzo sezionato

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi su 100 gr)

Energia	1602 kJ	386 kkal
Grassi (g)	32	
di cui acidi grassi saturi (g)	19	
Carboidrati (g)	2,6	
di cui zuccheri (g)	2,6	
Proteine (g)	22	
Sale (g)	1,3	

Produzione Castelmagno D.O.P. e formaggi pregiati
Telefono 0171 - 986233

Web Site www.cooperativapoiiana.it - e-mail: info@cooperativapoiiana.it

TESTUN DI PECORA

la poiana®

1982

Castelmagno



festival del
formaggio

Anno 2017 - FESTIVAL DEL FORMAGGIO GRINZANE CAVOUR (Onaf)
MEDAGLIA D'ARGENTO



Anno 2017 – FRANCIACORTA IN BIANCO:
MEDAGLIA D'ARGENTO alla categoria formaggio ovino stagionato

*Il **TESTUN DI PECORA** è un formaggio tipico delle montagne Cuneesi, prodotto dalla nostra cooperativa da più di tre lustri. Il nome – in dialetto “testa dura e grossa” – allude alla consistenza della pasta, dura e compatta, con un occhiatura piccola e regolare tipica dei formaggi a pasta cruda. La naturale stagionatura, protratta almeno per cinque mesi su assi di rovere, conferisce al prodotto le caratteristiche del fuoriclasse – raffinato e intenso al*

tempo stesso – e permette ad alcune forme di sviluppare una leggera erborinatura, apprezzata dagli intenditori in tutto il mondo.



Consigli: si abbina con vini bianchi di buona beva

Ingredienti: *LATTE di pecora, sale, caglio*

Stagionatura	Minima 150 giorni
Peso	7 – 8 kg
Diametro	30 - 35 cm
Scalzo	6 - 9 cm
Disponibilità	tutto l'anno
Confezione	un pezzo sezionato

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi su 100 gr)

Energia	1398 kJ	332 kkal
Grassi (g)	26	
di cui acidi grassi saturi (g)	18	
Carboidrati (g)	1	
di cui zuccheri (g)	1	
Proteine (g)	22	
Sale (g)	1,1	

Produzione Castelmagno D.O.P. e formaggi pregiati

Telefono 0171 - 986233

Web Site www.cooperativalapoiana.it - e-mail: info@cooperativalapoiana.it

TOMA D'ALPEGGIO



La **TOMA D'ALPEGGIO** è un formaggio artigianale a pasta morbida con piccole occhiature che testimoniano la lavorazione a crudo del latte. Di sapore dolce e gradevole, con sentori di latte appena munto, fiori ed essenze alpine.

Consigli: si abbina a vini rossi corposi



Ingredienti: **LATTE** crudo, sale, caglio

Stagionatura minima 60 giorni
Peso 5 - 6,50 kg
Diametro 22 - 24 cm
Scalzo 8 - 9 cm
Disponibilità tutto l'anno
Confezione un pezzo sezionato

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi su 100 gr)

Energia	1753 kJ	422 kcal
Grassi (g)	34	
di cui acidi grassi saturi (g)	9	
Carboidrati (g)	0,6	
di cui zuccheri (g)	0,5	
Proteine (g)	28	
Sale (g)	1	

Produzione Castelmagno D.O.P. e formaggi pregiati
Telefono 0171 - 986233

Web Site www.cooperativapoiiana.it - e-mail: info@cooperativapoiiana.it

TOMA DEI PASCOLI

la poiana®

1982

Castelmagno

La TOMA DEI PASCOLI è un formaggio artigianale a pasta morbida, con piccole occhiature che testimoniano la lavorazione a crudo del latte. Ha un sapore dolce e gradevole, con sentori di latte appena munto, fiori ed essenze alpine.

Consigli: si abbina a un vino rosso di medio corpo.



Ingredienti: *LATTE, sale, caglio*

Stagionatura	minima 60 giorni
Peso	6 – 8 kg
Diametro	25- 30 cm
Scalzo	6 - 8 cm
Disponibilità	tutto l'anno
Confezione	un pezzo sezionato

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi su 100 gr)

Energia	1452 kJ	350 kcal
Grassi (g)	29	
di cui acidi grassi saturi (g)	15	
Carboidrati (g)	1,3	
di cui zuccheri (g)	1,3	
Proteine (g)	21	
Sale (g)	1,9	

Produzione Castelmagno D.O.P. e formaggi pregiati

Telefono 0171 - 986233

Web Site www.cooperativalapoiana.it - e-mail: info@cooperativalapoiana.it

TOMA DEL MULO

La **TOMA DEL MULO** è un formaggio prodotto dai nostri esperti casari, secondo la ricetta tradizionale, con latte vaccino crudo e metodi del tutto artigianali. Secondo la leggenda, il formaggio, veniva trasportato dalle baite in città a dorso dei muli e da ciò deriva la particolare forma che oggi, noi della cooperativa La Poiana, abbiamo deciso di recuperare. La pasta è di colore giallo paglierino tempestata di occhiature tipiche della lavorazione a crudo del latte. Grandi sono le sue complessità aromatiche, con sentori di fiori ed erbe di montagna e la sua persistenza.



Consigli: si abbina a vini rossi corposi

Ingredienti: *LATTE* crudo, sale, caglio

Stagionatura	minima 60 giorni
Peso	7 - 8 kg
Diametro	23 - 28 cm a "sella di mulo"
Scalzo	6 cm
Disponibilità	tutto l'anno
Confezione	un pezzo sezionato

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi su 100 gr)		
Energia	1696 kJ	409 kcal
Grassi (g)	32,14	
di cui acidi grassi saturi (g)	22,8	
Carboidrati (g)	0,76	
di cui zuccheri (g)	0,76	
Proteine (g)	29,07	
Sale (g)	3,29	

Produzione Castelmagno D.O.P. e formaggi pregiati
Telefono 0171 - 986233

Web Site www.cooperativapoiiana.it - e-mail: info@cooperativapoiiana.it

TOMA DI GROTTA

La **TOMA DI GROTTA** è un formaggio a latte vaccino, presenta una pasta consistente di colore giallo paglierino con occhiatura minuta e diffusa. Aromi persistenti di nocciola e castagno ed il sapore intenso di meditazione, rendono questo formaggio unico ed irripetibile.

Consigli: si abbina bene a vini rossi corposi



Ingredienti: *LATTE, sale, caglio*

Stagionatura	minima 30 giorni
Peso	6 – 8 kg
Diametro	25 cm
Scalzo	6 - 8 cm
Disponibilità	tutto l'anno
Confezione	un pezzo sezionato

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi su 100 gr)		
Energia	1602 kJ	386 kcal
Grassi (g)	32	
di cui acidi grassi saturi (g)	19	
Carboidrati (g)	2,6	
di cui zuccheri (g)	2,6	
Proteine (g)	22	
Sale (g)	1,3	

Produzione Castelmagno D.O.P. e formaggi pregiati
Telefono 0171 - 986233

Web Site www.cooperativapoiiana.it - e-mail: info@cooperativapoiiana.it

TOMA MONTECAURI

La **TOMA MONTECAURI**, che prende il nome dalla cima che divide la nostra vallata dalla Valle Maira, è un formaggio stagionato in Alta Valle Grana con il buon latte delle nostre montagne e la sapienza artigianale d'un tempo. La sua pasta presenta un'occhiatura marcata e un sapore dolce, caratterizzato da grande persistenza e retrogusto di erbe e fiori di montagna. La stagionatura, che si protrae per almeno due mesi in grotte naturali, su stagere di abete, conferisce al formaggio una complessità che conquista i palati più esigenti. Ogni forma viene marchiata a fuoco.



Consigli: si
abbina a vini rossi
maturi, di medio
corpo e gran
classe

Ingredienti: *LATTE, sale, caglio*

Stagionatura	minima 30 giorni
Peso	2,5 – 3 kg
Diametro	16 cm
Scalzo	8 cm
Disponibilità	tutto l'anno
Confezione	un pezzo sezionato

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi su 100 gr)		
Energia	1694 kJ	408 kcal
Grassi (g)	32	
di cui acidi grassi saturi (g)	22	
Carboidrati (g)	< 1	
di cui zuccheri (g)	< 1	
Proteine (g)	30	
Sale (g)	1,8	

Produzione Castelmagno D.O.P. e formaggi pregiati
Telefono 0171 - 986233

Web Site www.cooperativapoiiana.it - e-mail: info@cooperativapoiiana.it

TOMA DELLA PAGLIA

La **TOMA DELLA PAGLIA** è un formaggio a latte vaccino prodotto con latte crudo, tipico della più autentica tradizione casearia delle nostre vallate.

Caratterizzato una pasta morbida, di colore giallo paglierino e da un'occhiatura minuta e diffusa, all'olfatto e al palato ha netti e dolci sentori di latte fresco appena munto. Consigliato in cucina per il ripieno di ravioli oppure a lamelle su paste calde.

Consigli: in base alla maturazione, si abbina idealmente con vini bianchi strutturati ed a vini rossi di medio corpo e di annata.



Ingredienti: *LATTE* crudo, sale, caglio

Stagionatura	minima 30 giorni
Peso	7 - 8 kg
Diametro	35 cm
Scalzo	6 - 8 cm
Disponibilità	tutto l'anno
Confezione	un pezzo sezionato

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi su 100 gr)

Energia	1694 kJ	408 kcal
Grassi (g)	32	
di cui acidi grassi saturi (g)	22	
Carboidrati (g)	< 1 g	
di cui zuccheri (g)	< 1 g	
Proteine (g)	30	
Sale (g)	1,8	

Produzione Castelmagno D.O.P. e formaggi pregiati
Telefono 0171 - 986233

Web Site www.cooperativapoiiana.it - e-mail: info@cooperativapoiiana.it

TOMA PIEMONTESE DOP



La **TOMA PIEMONTESE DOP** è un formaggio a latte vaccino, presenta una pasta di colore bianco con occhiature minute e diffuse. Aromi delicati di latte e crema, sapore dolce e gradevole, rendono questo formaggio inconfondibile.

Consigli: si abbina con vini rossi di annata oppure vini bianchi mossi.



Ingredienti: *LATTE, sale, caglio*

Stagionatura	Minima 60 giorni
Peso	7 - 8 kg
Diametro	28 - 32 cm
Scalzo	7 - 9 cm
Disponibilità	tutto l'anno
Confezione	un pezzo sezionato

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi su 100 gr)

Energia	1540 kJ	371 kkal
Grassi (g)	29,3	
di cui acidi grassi saturi (g)	18	
Carboidrati (g)	1	
di cui zuccheri (g)	1	
Proteine (g)	26,8	
Sale (g)	1,1	

Produzione Castelmagno D.O.P. e formaggi pregiati
Telefono 0171 - 986233

Web Site www.cooperativapoiiana.it - e-mail: info@cooperativapoiiana.it

TRONCHETTO DI CAPRA

*Il **TRONCHETTO DI CAPRA** è un formaggio fresco prodotto con puro latte di capra e stagionato per soli 10 giorni. Il suo nome è dato dalla forma a tronchetto. La pasta si presenta bianca, morbida e cremosa ed è avvolta da una sottile crosticina fiorita di colore bianco. Il suo sapore è molto delicato, leggermente acidulo e col tipico retrogusto del formaggio di capra appena munto.*

La consistenza della pasta è inizialmente molto gessosa e piuttosto friabile, ma con l'avanzare della maturazione diventa sempre più cremosa al centro, mentre rimane più compatta ai lati.

Questo formaggio è ottimo da mangiare a fine pasto, su una fetta di pane caldo, ottimo nelle insalate o con le verdure grigliate e per arricchire torte salate

Consigli: si abbina con vini bianchi fruttati



Ingredienti: *LATTE di capra, sale, fermenti (di cui lattosio), coagulante*

Stagionatura	minima 10 giorni
Peso	200 gr
Lunghezza	12,5 cm
Diametro	4,5 cm
Disponibilità	tutto l'anno
Confezione	un pezzo sezionato

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi su 100 gr)		
Energia	1235 kJ	298 kcal
Grassi (g)	23,5	
di cui acidi grassi saturi (g)	16,5	
Carboidrati (g)	1	
di cui zuccheri (g)	1	
Proteine (g)	20,5	
Sale (g)	1,3	

Produzione Castelmagno D.O.P. e formaggi pregiati
Telefono 0171 - 986233

Web Site www.cooperativapoiiana.it - e-mail: info@cooperativapoiiana.it