

tino
PAIOLO

FATTORIE
DI MONTAGNA



2023

Indice

Tino Paiolo 2

Dop Piemontesi

Castelmagno DOP Prodotto della Montagna	7
Castelmagno DOP di Alpeggio	8
Raschera DOP	9
Toma Piemontese DOP	10
Bra Tenero DOP	11
Bra Duro DOP	12
Gorgonzola DOP	13

Finissimo 14

Autentici Stagionati

Muretino	17
Muretino al tartufo	18
Piramidino	19
Fusta	20
Tonda	21
Mattonella di capra	22
Mattonella di pecora	23
Mattonella ai tre latti	24
Duepecore	25
Duepecore morbido	25

Autentici Freschi

Nuvola di capra	27
Torretta di capra	27
Stampino	28
Paglietta di tino	28
Paglietta di tino Caprino	29
Tumin furlin	29
Caciottino	30

Burro 31

Legenda:

Tipologia di latte



Mucca



Capra



Pecora

Formati disponibili



Forma
intera



Mezza
forma



1/4 forma



Porzionato



Tino Paiolo

Fattorie di montagna

Montagna, gestione della filiera e benessere animale.

Le fattorie Tino Paiolo nascono da 100 anni di tradizione artigiana e da un territorio unico. Comprendono i nostri allevamenti di montagna, l'ecosistema naturale della Valle del Castelmagno e le grotte naturali di affinatura. La nostra filiera è lineare e si svolge completamente all'interno delle fattorie. Preservare il valore dell'ecosistema di montagna per noi significa: crescita sostenibile, allevamenti certificati, Dop, filiera corta, eccellenze gastronomiche.

Allevatori

I prodotti Tino Paiolo nascono, per prima cosa, dai nostri allevamenti di montagna.

Ogni esemplare vive durante l'anno tra i monti della Valle del Castelmagno e nei mesi estivi transuma in aree d'alpeggio di alta montagna. Collaboriamo con il Centro Genetico **ANARB** (Associazione Nazionale Allevatori Razza Bruna) per tutelare la Razza Bruna Alpina e garantire la salute dei nostri esemplari. *Il nostro allevamento di Brune Alpine è tra i primi in Italia per longevità, benessere e qualità della vita dei capi.*

STATO DI SALUTE

Monitoraggio in ogni secondo tramite apposite tecnologie.

CIBO SELEZIONATO

Ogni mucca mangia solo fieni locali, cereali nobili ed erbe dei pascoli.

DIETE SPECIFICHE

Ogni mucca ha una sua dieta, studiata da un alimentarista sul proprio fabbisogno.

ALLEVAMENTI DI ALTA MONTAGNA

300

BOVINI DI RAZZA
BRUNA ALPINA

3 MESI

DI ALPEGGIO IN
ALTA MONTAGNA

RAZZA BRUNA ALPINA

LA RAZZA BRUNA ALPINA È UN PATRIMONIO INESTIMABILE, PER NOI E PER LA BIODIVERSITÀ DEI NOSTRI TERRITORI. È UNA SPECIE AUTOCTONA DELL'ARCO ALPINO, UNA **GENETICA MILLENARIA** CON PROPRIETÀ UNICHE.



LATTE DI PRIMA QUALITÀ:

contiene molte più
proteine della media
ed è molto digeribile.

Casari

Tino Paiolo rappresenta una storia casearia secolare, fatta di eccellenze Dop e ricette autentiche. È membro storico del **Consorzio del Castelmagno Dop**, impegnato attivamente nella conservazione del patrimonio gastronomico della Valle del Castelmagno. L'intera filiera produttiva si svolge all'interno delle fattorie e ogni formaggio viene prodotto esclusivamente con il latte delle nostre mucche.



LAVORAZIONE DEL LATTE A CRUDO
PRESERVARE I SAPORI DEI TERRITORI E DEI PASCOLI

DIETA SANA DELLE MUCCHE

Ogni nutrimento ha qualità organolettiche specifiche che vengono trasferite al latte prodotto attraverso i fermenti lattici.

CONSERVAZIONE DELLA BIODIVERSITÀ

La lavorazione del latte avviene senza trattamenti termici, così da preservare le qualità inalterate e trasferirle direttamente al prodotto finale.

FORMAGGI AUTENTICI

Il formaggio che ne deriva è un prodotto unico e sempre diverso. È la storia di una singola mucca e del luogo in cui è cresciuta.



Affinatori

La filiera dei formaggi Tino Paiolo si conclude nella grotta d'affinatura, un microclima naturale dove i formaggi giungono a maturazione. La qualità dei nostri mastri casari è certificata dai riconoscimenti degli esperti del settore e supportata da una solida tradizione di famiglia. I nostri processi di affinatura non prevedono macchine industriali e l'utilizzo di conservanti, sono interamente svolti a mano nel rispetto della tradizione casearia montana.



AMBIENTE NATURALE

Le forme maturano in una grotta di pietra. Un corso d'acqua naturale mantiene l'umidità costante.

10.000 POSTAZIONI

Ogni formaggio ha un numero identificativo unico in grado di tracciarne la storia: dall'alimentazione della mucca sino al giorno di produzione.

ASSI DI ABETE

I formaggi maturano rigorosamente su assi di abete che favoriscono l'incremento delle qualità aromatiche.

**DAL 2017 IL
CASTELMAGNO PIÙ
PREMIATO DALL'ONAF**

CURA DEI DETTAGLI
OGNI FORMA VIENE GIRATA
UNA VOLTA AL GIORNO E
PORTATA A MATURAZIONE
TRAMITE UN'ATTENTA CURA
DELLE MUFFE NOBILI.

Dop

Piemontesi





Castelmagno DOP - Prodotto della Montagna



STAGIONATURA

Almeno 60 giorni.

INGREDIENTI

Latte crudo, sale, caglio.

PASTA

Friabile e granulosa, di colore bianco avorio. Con il progredire della stagionatura assume una struttura più compatta di color giallo ocrato.

GUSTO

Aroma caratteristico, armonico e delicato nelle forme giovani. Risulta più sapido e piccante con la stagionatura.

Forma grande

PESO 6 Kg	DIAMETRO 24 cm	SCALZO 14 cm	FORMATI
------------------	-----------------------	---------------------	----------------

Forma piccola

PESO 2 Kg	DIAMETRO 14 cm	SCALZO 11 cm	FORMATI
------------------	-----------------------	---------------------	----------------



Castelmagno DOP - Di Alpeggio



STAGIONATURA

Almeno 60 giorni.

INGREDIENTI

Latte crudo, sale, caglio.

PASTA

Friabile e granulosa, di colore bianco avorio. Con il progredire della stagionatura assume una struttura più compatta di color giallo paglierino ocra, con eventuali venature blu verdastre.

GUSTO

Aroma intenso, sapido, con note di latte cotto, frutta secca, fieno, fungo e sottobosco.

PESO 5 Kg

DIAMETRO 21 cm

SCALZO 14 cm

FORMATI





Raschera DOP



STAGIONATURA

Almeno 30 giorni.

INGREDIENTI

Latte crudo, sale, caglio.

PASTA

Struttura piuttosto consistente, elastica con piccolissime occhiature sparse e irregolari.
Colore bianco avorio.

GUSTO

Fine, delicato, tipicamente profumato e moderatamente sapido se stagionato.

PESO 6,5 Kg

DIAMETRO 30 x 30 cm

SCALZO 8 cm

FORMATI





Toma Piemontese DOP



STAGIONATURA

Forma grande almeno 60 giorni.
Forma piccola almeno 15 giorni.

INGREDIENTI

Latte crudo, sale, caglio.

PASTA

Morbida, con occhiatura minuta e diffusa. Di colore bianco paglierino.

GUSTO

Armonico e fragrante, con sentori di latte, burro e pane. Il sapore diventa sempre più intenso con l'avanzare della stagionatura.

Forma grande

PESO 6,5 Kg

DIAMETRO 31 cm

SCALZO 8 cm

FORMATI



Forma piccola

PESO 2,5 Kg

DIAMETRO 21 cm

SCALZO 8 cm

FORMATI





Bra Tenero DOP



STAGIONATURA

Almeno 45 giorni.

INGREDIENTI

Latte crudo, sale, caglio.

PASTA

Piuttosto consistente, elastica, dall'accentuata occhiatura irregolare.

GUSTO

Sentori di latte, yogurt e burro fuso.

PESO 6,5 Kg

DIAMETRO 32 cm

SCALZO 8 cm

FORMATI





Bra Duro DOP



STAGIONATURA

Almeno 180 giorni.

INGREDIENTI

Latte crudo, sale, caglio.

PASTA

Piuttosto consistente, dura, con piccolissime occhiature sparse e irregolari.

GUSTO

Sapido e intenso, con note animali e di frutta secca.

PESO 6 Kg

DIAMETRO 32 cm

SCALZO 8 cm

FORMATI





Gorgonzola DOP

Dolce



STAGIONATURA

Almeno 50 giorni.

INGREDIENTI Latte, sale, caglio, muffe.

STRUTTURA Morbida e cremosa.

GUSTO Dolce e gustoso.

PESO Forma intera 12 Kg
Mezza forma 6 Kg
1/ottavo forma 1,5 Kg

FORMATI



Gorgonzola DOP

Piccante



STAGIONATURA

Almeno 50 giorni.

INGREDIENTI Latte, sale, caglio, muffe.

STRUTTURA Sostenuta.

GUSTO Leggermente piccante.

PESO Forma intera 12 Kg
Mezza forma 6 Kg
1/ottavo forma 1,5 Kg

FORMATI



Novità 2023!

Ingredienti: 100% "Castelmagno DOP".

PURO, AUTENTICO, DI MONTAGNA.

Libera la tua fantasia e scopri il segreto di un gusto...finissimo,
il primo "Castelmagno DOP" grattugiato!





Autentici

Stagionati





Muretino



STAGIONATURA

Almeno 30 giorni.

INGREDIENTI

Latte crudo, sale, caglio.

PASTA

Tenera, elastica, con piccolissime occhiature sparse e irregolari. Su richiesta disponibile con occhiature medie diffuse.

GUSTO

Dolce, delicato, con note di latte, burro e yogurt.

PESO 5 Kg

DIAMETRO 28 cm

SCALZO 8 cm

FORMATI





Muretino al tartufo



STAGIONATURA

Almeno 30 giorni.

INGREDIENTI

Latte crudo, sale, tartufo tuber aestivum, caglio, aroma.

PASTA

Tenera, elastica, con piccolissime occhiature sparse e irregolari.

GUSTO

Dolce, equilibrato, con l'aggiunta dell'aroma intenso e deciso del tartufo.

Forma grande

PESO 5 Kg

DIAMETRO 28 cm

SCALZO 8 cm

FORMATI



Forma piccola

PESO 2,5 Kg

DIAMETRO 21 cm

SCALZO 8 cm

FORMATI





Piramidino



STAGIONATURA

Almeno 30 giorni.

INGREDIENTI

Latte crudo, sale, caglio.

PASTA

Tenera, poco occhiata, di colore bianco avorio. Su richiesta disponibile con occhiature medie diffuse.

GUSTO

Dolce, equilibrato, con note di latte e burro.

PESO 3 Kg

DIAMETRO 16 x 30 cm

FORMATI





Fusta



STAGIONATURA

Almeno 45 giorni.

INGREDIENTI

Latte crudo, sale, caglio.

PASTA

Cremosa, elastica, senza occhiature. Di colore giallo paglierino.

GUSTO

Tendente al dolce, con struttura leggermente adesiva, gusto fondente.

PESO 6 Kg

DIAMETRO 30 cm

SCALZO 8 cm

FORMATI





Tonda



STAGIONATURA

Almeno 20 giorni.

INGREDIENTI

Latte crudo, sale, caglio.

PASTA

Morbida, elastica con piccolissime occhiature sparse e irregolari. Su richiesta disponibile con occhiature medie diffuse.

GUSTO

Dolce e delicato, con note di latte fresco.

PESO 2,5 Kg

DIAMETRO 21 cm

SCALZO 7 cm

FORMATI





Mattonella di capra



STAGIONATURA

Almeno 30 giorni.

INGREDIENTI

Latte caprino, sale, caglio.

GUSTO

Delicato con note di latte per le forme ai minimi di stagionatura, gusto deciso e pasta compatta per le forme più stagionate.

PESO 1,5 Kg

DIAMETRO 14 x 16 cm

SCALZO 7 cm

FORMATI





Mattonella di pecora



STAGIONATURA

Almeno 30 giorni.

INGREDIENTI

Latte ovino, sale, caglio.

GUSTO

Delicato con note di latte per le forme ai minimi di stagionatura, gusto deciso e pasta compatta per le forme più stagionate.

PESO 1,5 Kg

DIAMETRO 14 x 16 cm

SCALZO 7 cm

FORMATI





Mattonella ai tre latti



STAGIONATURA

Almeno 30 giorni.

INGREDIENTI

Latte vaccino, latte caprino,
latte ovino, sale, caglio.

GUSTO

Delicato con note di latte per le forme ai minimi di stagionatura, gusto deciso e pasta compatta per le forme più stagionate.

PESO 1,5 Kg

DIAMETRO 14 x 16 cm

SCALZO 7 cm

FORMATI





Duepecore



STAGIONATURA
Almeno 100 giorni.

INGREDIENTI Latte ovino, sale, caglio.

GUSTO Sapido, saporito con note di latte ovino.

PESO 1,5 Kg

DIAMETRO 17 cm

SCALZO 7 cm

FORMATI



Duepecore morbido



STAGIONATURA
Almeno 30 giorni.

INGREDIENTI Latte ovino, sale, caglio.

GUSTO Dolce, delicato al palato.

PESO 1,8 Kg

DIAMETRO 16 cm

SCALZO 9 cm

FORMATI



Autentici

Freschi





Nuvola di capra



INGREDIENTI

Latte caprino, sale, caglio.

GUSTO

Fresco e saporito, diventa morbido e più intenso con il procedere della stagionatura.

PESO 500 g

DIAMETRO 15-16 cm

SCALZO 4-5 cm

FORMATI



Torretta di capra



INGREDIENTI

Latte caprino, sale, caglio.

GUSTO

Dolce e cremoso, diventa più sapido e intenso con il procedere della stagionatura.

PESO 120 g Cad.

DIAMETRO 6-7 cm

SCALZO 2-4 cm

FORMATI Conf. 2 Pezzi





Stampino



INGREDIENTI

Latte, latte ovino, crema di latte, sale, caglio.

GUSTO

Dolce e rotondo, con sentori di latte.

PESO 250 g

DIAMETRO 10 x 10 cm

SCALZO 2-3 cm

FORMATI



Paglietta di tino



INGREDIENTI

Latte, sale, caglio.

GUSTO

Dolce e delicato, con sentori di latte e burro.

PESO 200 g

DIAMETRO 12-13 cm

SCALZO 2 cm

FORMATI





Paglietta di tino - Caprino



INGREDIENTI

Latte, latte caprino, sale, caglio.

GUSTO

Fresco e cremoso, con note di latte e sentore caprino.

PESO 200 g

DIAMETRO 12-13 cm

SCALZO 2 cm

FORMATI



Tumin furlin



INGREDIENTI

Latte, sale, caglio.

GUSTO

Gusto dolce e persistente con sentori di latte fresco e una leggera nota acida.

PESO 160 g

DIAMETRO 9 -12 cm

SCALZO 2 cm

FORMATI





Caciottino



INGREDIENTI

Latte, sale, caglio, fermenti lattici.

GUSTO

Dolce, rotondo e cremoso.

PESO 1 Kg

DIAMETRO 14 cm

SCALZO 8 cm

FORMATI



Burro



INGREDIENTI

Crema di latte vaccino.

COLORE

Paglierino in estate e leggermente più chiaro in inverno.

GUSTO

Inconfondibile, delicato.

PESO 125 g / 250 g / 500 g / 5 Kg

FORMATI





FATTORIE
DI MONTAGNA

 |  | tinopaiolo.it