



Friulmont

SOCIETÀ CONSORTILE LATTIERO CASEARIA



Latteria
Alto Bût



Latteria Alto Bût

Formaggio caratteristico, pressato ed a pasta semicotta, prodotto in Carnia a Sutrio dal Caseificio Alto Bût con latte vaccino intero termizzato, proveniente esclusivamente da allevamenti di montagna.

Bollo sanitario produttore

IT 06 064

Ingredienti

Latte, caglio, sale, fermenti lattici. Conservanti: lisozima (proteina naturale estratta dall'uovo)

Aspetto

Forme cilindriche, piatte o leggermente convesse, marchiate sullo scalzo Alto Bût, del peso di kg 5,5 – 7 chilogrammi, con diametro cm 30- 35 ed altezza cm 6 – 8. Pasta compatta, elastica e di colore avorio o giallo chiaro, con occhiatura piccola più o meno accentuata.

Sapore

Gradevole con aromi tipici dei formaggi di montagna che si caratterizzano dei profumi della flora e dei foraggi di alta quota. Sapore intenso e leggermente piccante nel prodotto più stagionato.

Stagionatura

Si consuma a diverse stagionature: fresco a 60 giorni, mezzano oltre i 120 gg, vecchio oltre l'anno.

Specifiche e caratteristiche a 60 giorni (su 100 grammi di prodotto)

Umidità	35 – 38
Proteine	25 – 28
Grassi	29 – 33
Materia secca	62 - 65
Kcalorie	395

Caratteristiche microbiologiche

Conforme a Reg. CE n. 2073/2005

Allergeni

Prodotti a base di latte. Uovo e prodotti a base di uovo.

Conservazione

Conservazione in luogo asciutto, al riparo dalla luce, lontano da fonti di calore a temperatura compresa tra + 8,5 e +12°C per la forma intera, a + 4°C per il prodotto porzionato non confezionato.

Trasporto

Il trasporto deve essere effettuato a temperatura compresa tra + 4°C e + 12°C.

I nostri consigli

Pane e formaggio è la formula ideale per gustare il latteria Alto Bût fresco che, nelle diverse stagionature, riveste però un ruolo importante anche nella cucina locale in particolare nella preparazione del "frico", piatto tipico della Carnia a base di formaggio e patate. Stagionato oltre l'anno ha un sapore deciso ed intenso che ne rende perfetto l'abbinamento con la polenta friulana.

Friulmont Soc. cons. a r.l.

Via J. Linussio, 1 - 33020 Amaro (UD) Italy - Tel. +39.0433.486111 - Fax +39.0433.486500
friulmont@friulmont.it - friulmont@legalmail.it - www.friulmont.it