



Foto Chiesa di Frola - Surnig

# ***Caciotta affumicata della Carnia***



## **Caciotta affumicata della Carnia**

**Bollo sanitario produttore**

**Ingredienti**

**Aspetto**

**Sapore**

**Stagionatura**

**Specifiche e caratteristiche  
(su 100 grammi di prodotto)**

**Caratteristiche microbiologiche**

**Allergeni**

**Conservazione**

**Trasporto**

**I nostri consigli**



Formaggio morbido da tavola, prodotto a Sutrio, in Carnia, dal Caseificio Alto Bût con latte vaccino intero e pastorizzato proveniente da allevamenti di montagna. E' reso caratteristico dall'affumicatura, tecnica molto utilizzata in area montana per la conservazione degli alimenti.

IT 06 064

Latte, caglio, sale, fermenti lattici.

Forme cilindriche con scalzo leggermente convesso, di diametro cm 15, altezza cm 7-8 e peso kg 1 – 1,5.

Crosta di colore bruno, pasta compatta di colore avorio o giallo chiaro, con piccola occhiatura poco evidente.

Delicato con gradevole aroma di affumicato.

Si consuma ad una stagionatura variabile tra 15 e 30 giorni.

Umidità	42 – 45
Proteine	22 – 25
Grassi	26 – 29
Materia secca	55 - 58
Kcalorie	353

Conforme a Reg. CE n. 2073/2005

Prodotti a base di latte

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

Il trasporto deve essere effettuato a + 4°C.

E' un formaggio in cui l'aroma fresco di latte si fonde con quello dell'affumicato, portando al palato i profumi della tradizione carnica, Si gusta al tal quale, ma conferisce un tocco particolare anche a pizze o torte salate.

**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