



Friulmont

SOCIETÀ CONSORTILE LATTIERO CASEARIA



Lattieria Campolessi



Lattoria Campolessi

Bollo sanitario produttore

Ingredienti

Aspetto

Sapore

Stagionatura

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

Caratteristiche microbiologiche

Allergeni

Conservazione

Trasporto

I nostri consigli



Formaggio pressato, a pasta semicorta, prodotto, con latte crudo di bovine alimentate senza l'uso di insilati, dalla Lattoria di Campolessi di Gemona del Friuli, in provincia di Udine, secondo la più antica tradizione casearia.

Il latte della mungitura serale viene lasciato riposare in apposite vasche ed il giorno dopo, privato della panna di affioramento, lavorato con il latte della mungitura mattutina.

IT06 109

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

Forme cilindriche, piatte e regolari, marchiate Campolessi sullo scalzo, del peso di 5,5 - 7 chilogrammi, con diametro cm 30 - 35 ed altezza cm 6 - 8. Pasta compatta, elastica e di colore giallo chiaro con occhiatura piccola - media, regolare, uniformemente distribuita.

Dolce e complesso, ricco di aromi derivati dalla lavorazione del latte crudo; intenso e leggermente piccante nel prodotto più stagionato.

Si consuma fresco di 60-90 giorni, ma può essere gustato a diverse stagionature che, nel prodotto invecchiato, superano anche i diciotto mesi.

Umidità	38 - 41
Proteine	23 - 26
Grassi	26 - 31
Ceneri	2 - 4
Materia secca	59 - 62
Kcalorie	374

Conforme al Reg. CE n. 2073/2005

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

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.

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

Per coglierne tutte le sfumature di sapore e di aroma, si consiglia di assaggiare il Lattoria Campolessi a temperatura ambiente. È un formaggio che dà il meglio di sé dopo tre - quattro mesi dalla produzione. A questa stagionatura si può abbinare semplicemente a pane bianco e ad un vino bianco secco.

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