



Friulmont

SOCIETÀ CONSORTILE LATTIERO CASEARIA



Foto Battista Stefani - Centro paese di Enemonzo

Lattaria Enemonzo



Latteria Enemonzo

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 da tavola caratteristico, pressato e a pasta semicotta, prodotto ad Enemonzo, in Carnia, dal Caseificio Val Tagliamento con latte vaccino intero, termizzato o pastorizzato, proveniente esclusivamente da allevamenti di montagna.

IT 06 026

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

Forme cilindriche, piatte e regolari, marchiate Enemonzo sullo scalzo, del peso medio 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 uniformemente distribuita.

Dolce ed intenso, con aromi e profumi tipici dei formaggi di montagna; marcato e leggermente piccante nel prodotto più stagionato.

Si può apprezzare fresco a partire da 60 – 90 giorni o più stagionato fino ad oltre 18 mesi.

Umidità	35 – 38
Proteine	25 – 28
Grassi	29 – 33
Materia secca	62 - 65
Kcalorie	405

Conforme a 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 apprezzare i sapori di montagna e del passato, suggeriamo di gustare l'Enemonzo fresco da solo e a temperatura ambiente. Si consiglia però l'uso di questo formaggio anche nella preparazione di primi piatti e di torte salate per rendere le pietanze uniche ed originali. L'Enemonzo stravecchio, oltre i 18 mesi di stagionatura, abbinato a miele, confetture o salse è invece il formaggio ideale per occasioni importanti o, con un buon bicchiere di vino, per momenti di meditazione.

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