



Friulmont

SOCIETÀ CONSORTILE LATTIERO CASEARIA



Montasio



Montasio

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 Dop di latte vaccino intero, prodotto nella Latteria di Venzone, in provincia di Udine.

Produttore Montasio UD 045

IT 06 065

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

Forme cilindriche, piatte e regolari, con scalzo marchiato in continuo "Montasio", del peso medio di 6 - 8 chilogrammi, con diametro cm 30 - 35 e scalzo diritto alto cm 6 - 8
Crosta liscia e regolare. Pasta compatta, elastica e di colore giallo chiaro con occhiatura piccola-media uniformemente distribuita.

Dolce e gradevole, leggermente piccante nel prodotto stagionato.

Può essere consumato fresco sui 60 gg di stagionatura, mezzano a 4 - 6 mesi o invecchiato oltre l'anno.

Umidità	32 - 36,72
Proteine	25 - 29
Grassi	26,5 - 31
Materia secca	64 - 68

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.

È un formaggio molto versatile, da gustare alle diverse stagionature al tal quale con il pane, con frutta fresca o secca o con verdure. Può essere utilizzato in cucina nella preparazione di antipasti, primi e secondi piatti della tradizione friulana, ma anche in ricette nuove, originali e fantasiose.

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