



# **Montasio PDM**

**(Prodotto Della Montagna)**



## **Montasio PDM Prodotto Della Montagna**

**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 della Cooperativa Agricoltori Valcanale di Ugovizza, un paesino di montagna al confine con l'Austria, prodotto con latte proveniente dagli allevamenti della zona.

Produttore Montasio UD 005

IT 06 060

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

Forme cilindriche, piatte e regolari, con scalzo diritto marchiato Montasio PDM, del peso di 6 - 8 chilogrammi, diametro cm. 30 - 35 ed altezza 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