



# Friulmont

SOCIETÀ CONSORTILE LATTIERO CASEARIA



Foto Soravito Graziano - Centro storico di Gemona del Friuli

## **Latteria**

## **Mulino San Giovanni**



## **Latteria Mulino San Giovanni**

### **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 caratteristico, pressato e a pasta semicotta, prodotto dalla Latteria di Campolessi di Gemona del Friuli, a nord della provincia di Udine, secondo la più antica tradizione casearia locale, con latte vaccino crudo di due munte.

IT 06 109

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

Forme cilindriche, piatte e regolari, marchiate sullo scalzo Mulino S.G. C.Lessi, del peso di kg 5,5 – 7, 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 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.

Il Mulino San Giovanni va gustato, come tutti i formaggi latteria, a temperatura ambiente. Nella versione fresco ha un sapore equilibrato ed una struttura consistente ed elastica. Per questo si sposa felicemente anche con frutta e verdura in originali antipasti ed in fresche e fantasiose insalate.

**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