



# Friulmont

SOCIETÀ CONSORTILE LATTIERO CASEARIA



# Latteria Valcanale



## Latteria Valcanale

**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 ed a pasta semicotta, prodotto ad Ugovizza, piccolo paesino di montagna nel comune di Malborghetto Valbruna, dalla Cooperativa Agricoltori Valcanale, con latte vaccino, intero e termizzato, proveniente esclusivamente da allevamenti locali.

IT 06 060

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

Forme cilindriche, piatte o leggermente convesse, marchiate sullo scalzo Valcanale, del peso di kg 5,5 – 7, con diametro cm 30 - 35 ed altezza cm 6 – 8. Pasta compatta, elastica e di colore avorio o giallo chiaro, con occhiatura medio - piccola, uniformemente distribuita.

Dolce e gradevole con profumi intensi e caratteristici dei formaggi di montagna; intenso e leggermente piccante nel prodotto più stagionato.

Si può gustare a diverse stagionature che variano dai 60 giorni ad oltre l'anno.

Umidità	36 – 39
Proteine	24 – 27
Grassi	29 – 33
Materia secca	61 - 64
Kcalorie	395

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 Latteria Valcanale è un formaggio saporito dal gusto pieno e ricco di aromi. Per uno spuntino se ne suggerisce la degustazione a temperatura ambiente con verdure crude croccanti, mentre nella preparazione del pasto può essere felicemente abbinato a patate bollite.

**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