



Friulmont

SOCIETÀ CONSORTILE LATTIERO CASEARIA



Latteria Venzone



Latteria Venzone

Formaggio latteria morbido, da taglio, pressato ed a pasta semicotta, con le caratteristiche tipiche del formaggio friulano, prodotto con latte vaccino intero pastorizzato, dalla Latteria di Venzone nell'omonimo paesino in provincia di Udine.

Bollo sanitario produttore

IT 06 065

Ingredienti

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

Aspetto

Forme cilindriche, piatte o leggermente convesse, marchiate Venzone sullo scalzo, del peso di kg 6-8, con diametro cm 30-40 ed altezza cm 6-8. Crosta liscia ed elastica, pasta di colore giallo pallido con occhiatura uniforme e di piccole dimensioni.

Sapore

Dolce e leggermente acidulo, con aromi di latte e burro.

Stagionatura

Si consuma solitamente ad una stagionatura variabile tra 30 e 90 giorni, ma può essere apprezzato anche a stagionature superiori.

Specifiche e caratteristiche a 30 giorni (su 100 grammi di prodotto)

Umidità	38 - 41
Proteine	22 - 26
Grassi	28 - 32
Materia secca	59 - 62
Kcalorie	384

Caratteristiche microbiologiche

Conforme a Reg. CE n. 2073/2005

Allergeni

Prodotti a base di latte. Uovo e prodotti a base di uovo.

Conservazione

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.

Trasporto

Il trasporto deve essere effettuato a temperatura compresa tra + 4°C e + 12°C.

I nostri consigli

Il Latteria Venzone è un formaggio molto versatile apprezzato dai giovani e dal consumatore moderno. Può essere utilizzato in tantissime preparazioni culinarie e per veloci e sfiziosi spuntini.

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