Allevatore di Formaggi

Montasio DOP



Descrizione

Il Montasio DOP è uno dei formaggi friulani più celebri, originario del massiccio alpino omonimo.

Attualmente è prodotto in tutta la regione Friuli-Venezia Giulia e in alcune province del Veneto.

Esiste una versione fresca, stagionata circa due-quattro mesi, e una stagionata da sei mesi a un anno.

Una ricetta friulana tipica che lo impiega è il Frico, a base di pezzi di formaggio e altri ingredienti, come fette di mela, fritti insieme in padella. [guffanti_pdf_button]

Specifiche tecniche

- **Latte:** crudo, scremato, vaccino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cotta, pressata
- **Salatura:** salamoia
- **Stagionatura:** minimo 60 giorni
- **Produzione:** tutto l’anno
- **Grassi:** 40% Mgss
- **Peso:** 5-9 kg
- **Diametro:** diametro 30-40 cm, h. 6-10
- **Produttori:** casari aderenti al Consorzio di produzione e tutela del Montasio
- **Codice Forma:** 1110511 - 1110518 (Mezzano) - 1110512 (Vecchio)
- **Codice tagliato:** 1110514 - 1110519 (Mezzano) - 1110515 (Vecchio)