



Allevatore di Formaggi

Monte Veronese DOP a latte intero



Descrizione

Il Monte Veronese DOP Fresco, ufficialmente denominato "a latte intero", si distingue per non essere prodotto con latte scremato, a differenza della versione "d'allevo". Questa è un'innovazione relativamente recente, sviluppata per rispondere alla crescente richiesta di formaggi poco stagionati, analogamente a quanto accaduto per altri formaggi vicini, come l'Asiago DOP. Tuttavia, l'elevata qualità di questo formaggio di area montana si riflette pienamente anche nella sua versione "giovane". [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Bufala



Capra



Latte Misto



Pecora



Vacca

Aspetto

pasta paglierina semidura, con occhiatura media

Sapore

dolce, intenso

Abbinamenti

Vini rossi. Miele d'acacia, mostarda di pomodori verdi. Pane "biove"

Specifiche tecniche

- **Latte:** crudo, intero, vaccino
- **Lavorazione:** artigianale, d'alpeggio
- **Pasta:** cotta, pressata
- **Salatura:** salamoia
- **Stagionatura:** minimo 25 giorni
- **Produzione:** alpeggio estiva, tutto l'anno
- **Grassi:** 44% Mgss
- **Peso:** 8-10 kg
- **Diametro:** diametro 30-36 cm, h. 6-10
- **Produttori:** casari aderenti al Consorzio di produzione e tutela del Monte Veronese DOP
- **Codice Forma:** n.d.
- **Codice tagliato:** n.d.