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]

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.