Monte Veronese DOP d’Allevo



Descrizione

La versione stagionata, o “d’allevo”, del Monte Veronese DOP è quella più tradizionale. Si suddivide in due sottocategorie: il Monte Veronese DOP di allevo mezzano e quello stravecchio. L’area di produzione montana ristretta e l’utilizzo del latte crudo contribuiscono a standard qualitativi particolarmente elevati per questo formaggio. [guffanti_pdf_button]

Specifiche tecniche

- **Latte:** crudo, scremato, vaccino
- **Lavorazione:** artigianale, d’alpeggio
- **Pasta:** cotta, pressata
- **Salatura:** salamoia
- **Stagionatura:** minimo 90 giorni (mezzano) minimo 2 anni (stravecchio)
- **Produzione:** alpeggio estiva, tutto l’anno
- **Grassi:** 30% Mgss
- **Peso:** 7-8 kg
- **Diametro:** diametro 25-30 cm, h. 6-10
- **Produttori:** casari aderenti al Consorzio di produzione e tutela del Monte veronese
- **Codice Forma:** 2100002 (allevo mezzano) – 2100010 (allevo vecchio)
- **Codice tagliato:** 2100007 (allevo) – 2100011 (vecchio)