

# Formaggio di Malga Carnia



## Provenienza

- Friuli-venezia Giulia

## Tipo di latte

- Vacca

Nasce in malghe che in alcuni casi si trovano già denominate in documenti dell'XI secolo, in una zona montagnosa ricca di alti pascoli che oggi è al confine con Austria e Slovenia. Secondo la tradizione locale per scaldare la caldaia di rame in cui si produce il formaggio si utilizza legna di faggio, che sviluppa maggior calore. Diversi produttori usano innestare nel latte vaccino un 10% circa di latte caprino, che conferisce maggior sapore al formaggio. Adatto a stagionature anche superiori all'anno.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** pasta paglierina intensa semidura o dura, con scarsa occhiatura

**Sapore:** molto intenso, con note di erbe di montagna, talvolta gradevolmente amarotico

**Abbinamenti:** Vini rossi corposi. Miele di castagno, mostarda piccante di frutta. Frutta fresca (mele, pera Passacrassana) se poco stagionato. Pane di segale

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** vaccino (eventualmente anche caprino), scremato, crudo

**Lavorazione:** d'alpeggio

**Pasta:** cotta, pressata

**Salatura:** in salamoia

**Stagionatura:** minimo un mese



Allevatore di Formaggi

**Produzione:** estiva

**Grassi:** 40% Mgss

**Peso:** 4-5 kg

**Dimensioni:** diametro 25 cm, h. 4-5

**Produttori:** alpigiani dell'Alta Carnia

**Codice forma:** n.d.

**Codice tagliato:** n.d.