

Latteria friulano Cividale



Provenienza

- Friuli-venezia Giulia

Tipo di latte

-

Appartiene alla numerosa famiglia dei Latteria friulani, formaggi di latte scremato che vengono prodotti in tutte le province del Friuli Venezia Giulia: nella fattispecie si tratta di un Latteria di pianura.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta paglierina semidura o dura, con scarsa occhiatura

Sapore: dolce, più o meno intenso a seconda della stagionatura

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, scremato, crudo o pastorizzato

Lavorazione: artigianale

Pasta: cotta, pressata

Salatura: in salamoia

Stagionatura: minimo un mese

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 35% Mgss

Peso: 5-9 kg

Dimensioni: diametro 30-40 cm, h. 6-10

Produttori: caseificio di Cividale del Friuli

Codice forma: n.d.



Allevatore di Formaggi

Codice tagliato: n.d.