MONTE VERONESE DOP LATTE INTERO

CODICE	30875
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	9 kg circa

Formaggio fresco a latte vaccino intero

DESCRIZIONE	Latte vaccino intero pastorizzato prodotto nell'alto veronese
ASPETTO	La crosta è sottile ed elastica di colore giallo paglierino chiaro, la pasta è morbida ed elastica, di color bianco avorio tendente d'estate al paglierino scarico con occhiatura irregolare di piccole e medie dimensioni
SAPORE	Dolce, delicato e gradevole, con profumi che ricordano lo yogurt e la panna
STAGIONATURA	Almeno 40 giorni
CURIOSITÀ	L'area della montagna veronese è particolarmente adatta al pascolo: i Lessini sono esposti a sud, non hanno grandi pendenze e hanno manti erbosi con un lungo periodo vegetativo che consentono un periodo d'alpeggio più lungo del consueto. Già dal Seicento si sviluppò una tradizione casearia legata alla produzione di formaggi vaccini, quasi sempre ottenuti caseificando il latte che aveva già subito una scrematura destinata alla produzione del burro, molto pregiato e ricercato in passato. Si univa latte di più munte (monte) successive e il formaggio che si otteneva si chiamava 'de pi monte' (di più munte) da cui 'formaggio tipo monte'. Con la denominazione Monte Veronese, la produzione locale ha ottenuto la DOP nel 1996

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)
Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.