

# MONTASIO DOP FRESCO

## AGRICANSIGLIO



<b>CODICE</b>	30660
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Veneto
<b>TIPO DI LATTE</b>	Vaccino
<b>PESO</b>	6 kg circa

Montasio DOP prodotto ai piedi del Cansiglio

<b>DESCRIZIONE</b>	Formaggio Montasio DOP realizzato con latte vaccino intero raccolto esclusivamente nelle province di Treviso, Belluno e Pordenone
<b>ASPETTO</b>	La forma cilindrica presenta una crosta liscia ed elastica di colore paglierino carico. La pasta è compatta, con leggera occhiatura di colore paglierino
<b>SAPORE</b>	Dolce e con piacevoli sensazioni lattiche, di latte e burro
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 2 mesi
<b>PRODUTTORE</b>	Latteria di Soligo - Farra di Soligo (TV)
<b>CURIOSITÀ</b>	Il Montasio deve il suo nome a quello dell'omonimo massiccio montuoso friulano, nei cui alpeggi è stato inizialmente prodotto. Le prime notizie certe sul suo conto risalgono alla seconda metà del Settecento e risulta inserito nel bollettino delle merci adottato a San Daniele e Udine, che dimostra la sua diffusione all'epoca ormai non più solo locale
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Ottimo per la preparazione del tipico Frico friulano o per arricchire un tagliere di formaggi misti o salumi