

MONTASIO DOP DI CIVIDALE FRESCO



CODICE	30710
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Friuli Venezia Giulia
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	6 kg circa

Formaggio friulano DOP che prende il nome dall'omonimo monte

DESCRIZIONE	Formaggio a pasta dura prodotto con latte vaccino termizzato conferito dai soci
ASPETTO	La crosta si presenta liscia, di colore giallo paglierino scarico. La pasta è elastica con occhiatura piccola e uniforme
SAPORE	Dolce e con piacevoli sensazioni lattiche, di latte e burro
STAGIONATURA	Almeno 2 mesi
PRODUTTORE	Latteria di Cividale del Friuli - Cividale del Friuli (UD)
SELEZIONATO PERCHÈ	La latteria di Cividale, fondata per volontà di sedici soci, fu inaugurata nel novembre del 1924. Una realtà importante, che ha saputo crescere nel rispetto delle tradizioni, senza mai privilegiare la quantità a discapito della qualità
CURIOSITÀ	Prodotto in Friuli dal 1200 sui pascoli dello Jof di Montasio, solo nel XIII secolo grazie all'affinamento delle tecniche di lavorazione dei monaci dell'Abbazia di Moggio Udinese diviene un formaggio prodotto in pianura. Un prezioso datato 1775 parla di questo prodotto come un formaggio commercializzato insieme al prosciutto di San Daniele
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	E' un ottimo formaggio da pasto che però bene si adatta all'utilizzo in cucina