



**ALIMENTARE
FRESCO**
FORM. SEMISTAGIONATO

MONTE VERONESE DOP A 1/4 MEZZANO KG.2X1



CODICE
04171

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Il Monte Veronese "d'allevio" è un formaggio da tavola o da grattugia a pasta semicotta prodotto esclusivamente con latte di vacca parzialmente scremato, proveniente da una o due mungiture consecutive. La zona di provenienza del latte, della sua trasformazione e della stagionatura del formaggio è situata nella parte settentrionale della provincia di Verona (alla Lessinia, al monte Baldo e alla fascia collinare prealpina veronese).

INGREDIENTI

LATTE parzialmente scremato, sale, caglio, fermenti lattici.
Allergeni: LATTE

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Odore: ricorda il piacevole sentore del burro maturo o cotto, ma anche del fieno e delle erbe aromatiche come la salvia

Sapore: più deciso e saporito tipico del formaggio stagionato, il gusto ricorda quello del burro maturo e delle nocciole. Tende a diventare leggermente piccante con il protrarsi della stagionatura

Pasta: consistente, leggermente elastica a tre mesi di età, diventa dura e leggermente granulosa con il protrarsi della stagionatura. Di colore paglierino o giallo più o meno carico a seconda del periodo di stagionatura, con occhiatura assente o sparsa

Aspetto: crosta e pasta di colore giallo più o meno intenso, a seconda del periodo di produzione

SHELF LIFE

Conservare in frigorifero alla temperatura massima di +4 °C.

UTILIZZO

Questa tipologia è adatta per creare ricette molto saporite, per gratinare le verdure, a scaglie con la polenta. Il più stagionato, di un anno e oltre, può essere grattugiato ed usato per arricchire risotti o sulla pasta. Si sposa ai vini rossi strutturati o invecchiati o ai vini passiti o fortificati.



Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it