



**ALIMENTARE
FRESCO**

FORMAGGIO SEMISTAGIONATO

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



**CODICE
04313**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Il Monte Veronese latte intero, è formaggio da tavola a pasta semicotta prodotto esclusivamente con latte di vacca intero, 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 intero, sale, caglio, fermenti lattici.

Allergeni: LATTE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odore: ricorda il piacevole sentore dello yogurt e del burro fresco, a volte anche quello di erba verde e fresca

Sapore: gusto delicato e gradevole che ricorda il latte appena munto, sapore dolce, leggermente acido come lo yogurt, struttura morbida, facilmente solubile in bocca

Pasta: morbida ed elastica

Aspetto esterno: crosta sottile ed elastica di colore paglierino più o meno intenso

Aspetto interno: pasta bianca, paglierino o giallo chiaro, con occhiatura più o meno diffusa

SHELF LIFE

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

UTILIZZO

L'abbinamento ideale è con vini spumanti o frizzanti, con vini bianchi anche strutturati, con i rosati o con vini rossi di facile beva. Adatto come secondo piatto, a cubetti nelle insalate o a fette nei panini e per le fondute. Ideale sulla pizza.



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