



ALIMENTARE
FRESCO

FORMAGGIO MEZZANO

MONTASIO DOP STAGIONATO 1/4 KG. 1,7X4

CODICE
04291



CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Formaggio Montasio DOP da tavola a pasta dura, prodotto utilizzando latte fresco termizzato.

CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA

Stagionatura: 60-120 giorni

Origine del latte: ITALIA

INGREDIENTI

LATTE, sale, caglio, fermenti lattici. Trattato in crosta con conservanti E202 e E235. Crosta non edibile. Allergeni: LATTE.

CARATTERISTICHE FISICHE E ORGANOLETTICHE

Aspetto interno: pasta compatta con leggera occhiatura, di colore leggermente paglierino

Aspetto esterno: crosta liscia, regolare ed elastica che tende a indurire con la stagionatura; forma cilindrica a scalzo dritto con facce piane o leggermente convesse di diametro di 30 cm circa

Aroma: caratteristico

Sapore: gradevole e tendente al piccante (nel Montasio di lunga stagionatura)

SHELF LIFE

45 giorni, conservato in frigorifero ad una temperatura da +2°C a +12°C.

UTILIZZO

Può essere abbinato a vini e birre regionali dai sapori e gradazione leggera e aromatica, confetture, mostarde e miele.



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