



ALIMENTARE  
FRESCO

FORMAGGIO MEZZANO

# MONTASIO DOP STAGIONATO KG.6,5

**CODICE**  
**05104**



## 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](http://www.marchispa.it)