

Latteria di Fagagna



Provenienza

- Friuli-venezia Giulia

Tipo di latte

- Vacca

Tra i Latteria friulani è uno dei più meritatamente celebri, prodotto in una piccola area nel centro del Friuli con latte crudo di elevata qualità: si presta molto bene alla stagionatura per molti mesi.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta paglierina semidura o dura, con media occhiatura

Sapore: dolce, più o meno intenso a seconda della stagionatura, con note speziate

Abbinamenti: Vini rossi corposi. Miele di castagno, mostarda piccante di frutta. Frutta fresca (mele, pera Passacrassana) se poco stagionato. Pane di segale

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, scremato, crudo

Lavorazione: artigianale

Pasta: cotta, pressata

Salatura: in salamoia

Stagionatura: minimo 60 giorni

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 30% MGSS

Peso: 5-9 kg

Dimensioni: diametro 30-40 cm, h. 6-10

Produttori: caseifici della zona di Fagagna



Allevatore di Formaggi

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.