

Monte Veronese DOP a latte intero



Il Monte veronese fresco, denominato ufficialmente “a latte intero”, perché diversamente da quello di allevo non è prodotto con latte scremato, è un’innovazione relativamente recente che risponde alla richiesta preponderante di formaggi poco stagionati (come è avvenuto per altri formaggi vicini, ad esempio l’Asiago). Tuttavia l’elevata qualità di questo formaggio di area montana si riflette anche sulla sua versione “giovane”.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta paglierina semidura, con occhiatura media

Sapore: dolce, intenso

Abbinamenti: Vini rossi. Miele d’acacia, mostarda di pomodori verdi.
Pane “biove”

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, crudo

Lavorazione: artigianale, d’alpeggio

Pasta: cotta, pressata

Salatura: in salamoia

Stagionatura: minimo 25 giorni

Produzione: tutto l’anno, alpeggio estiva

Grassi: 44% Mgss

Peso: 8-10 kg

Provenienza

- Veneto

Tipo di latte

- Vacca

Marchi





Allevatore di Formaggi

Dimensioni: diametro 30-36 cm, h. 6-10

Produttori: casari aderenti al Consorzio di produzione e tutela del Monte veronese

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.