

Montasio DOP



Il più noto formaggio friulano, originario del massiccio alpino del Montasio ma attualmente prodotto in tutta la regione e in alcune province del Veneto. Ne esiste una versione fresca, stagionata circa due-quattro mesi, e una stagionata da sei mesi a un anno. Una tipica ricetta friulana col Montasio è il Frico, a base di pezzi di formaggio e altri ingredienti (per esempio fette di mela) fritti insieme in padella.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta paglierina semidura o dura, con scarsa occhiatura

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

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: 40% Mgss

Provenienza

- Friuli-venezia Giulia
- Veneto

Tipo di latte

- Vacca

Marchi





Allevatore di Formaggi

Peso: 5-9 kg

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

Produttori: casari aderenti al Consorzio di produzione e tutela del Montasio

Codice forma: 1110511 - 1110518 (Mezzano) - 1110512 (Vecchio)

Codice tagliato: 1110514 - 1110519 (Mezzano) - 1110515 (Vecchio)