

Monte Veronese DOP d'Allevo



La versione stagionata (ovvero “di allevo”) del Monte Veronese è quella più tradizionale, e si divide in due sottocategorie, il Monte Veronese di allevo mezzano e quello stravecchio. La ristretta area di produzione di montagna e l'uso del latte crudo rendono gli standard qualitativi di questo formaggio particolarmente elevati.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta paglierina dura, con occhiatura fine o media

Sapore: intenso, piccante, asciutto

Abbinamenti: Vini rossi corposi e invecchiati. Miele di castagno, mostarda piccante di frutta. Pane di segale

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, scremato, crudo

Lavorazione: artigianale, d'alpeggio

Pasta: cotta, pressata

Salatura: in salamoia

Stagionatura: minimo 90 giorni (mezzano) minimo 2 anni (stravecchio)

Produzione: tutto l'anno, alpeggio estiva

Grassi: 30% Mgss

Peso: 7-8 kg

Dimensioni: diametro 25-30 cm, h. 6-10

Produttori: casari aderenti al Consorzio di produzione e tutela del

Provenienza

- Veneto

Tipo di latte

- Vacca

Marchi





Allevatore di Formaggi

Monte veronese

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.