Luigi Guffanti 1876
Allevatore di Formaggi

Monte Veronese DOP a latte intero

Provenienza

- Veneto

Tipo di latte

- Vacca

Marchi

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 viciniori, 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

© Copyright 2001 - 2024 Guffanti. Tutti diritti riservati.
Luigi Guffanti 1876 s.r.l. - Via Milano, 140 - 28041 Arona NO - Italy - Partita Iva 00166760033 - Tel. +39 0322 242038

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.

© Copyright 2001 - 2024 Guffanti. Tutti diritti riservati.
Luigi Guffanti 1876 s.r.l. - Via Milano, 140 - 28041 Arona NO - Italy - Partita Iva 00166760033 - Tel. +39 0322 242038