

# Latteria morbida



## Provenienza

- Friuli-venezia Giulia
- Veneto

## Tipo di latte

E' un tipico formaggio Bellunese, frutto della tradizione casearia delle prime latterie turnarie, dove il latte, conferito dai piccoli allevatori del paese, veniva lavorato a turno per ricavare un particolare formaggio fresco identificato come "il latteria".

Molto versatile in cucina: ottimo come piatto unico, si può abbinare a verdure cotte e crude, e fondendo molto facilmente si presta a gratinatura e farciture

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** pasta di colore bianco o paglierino chiaro

**Sapore:** intenso e gradevole che ricorda fortemente il sapore del latte

**Abbinamenti:** vini bianchi fruttati, vini rossi giovani in particolare il Merlot. Insalate fresche di stagione

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** latte vaccino

**Lavorazione:** di caseificio

**Pasta:** pasta molle

**Salatura:** in salamoia



Allevatore di Formaggi

**Stagionatura:** 20 giorni circa

**Produzione:** annuale

**Grassi:** 26% Mgss

**Peso:** kg 6,00

**Dimensioni:** diametro 30 cm, scalzo 7,7 cm

**Produttori:** casari del Bellunese

**Codice forma:** 10 01528

**Codice tagliato:** 10 01529