

SCHEDA TECNICA



- Enemonzo è uno dei più antichi insediamenti della Carnia; viene citato per la prima volta verso l'anno 1000, in una imprecisata traduzione latina: Enenum
- Enemonzo Fresco è un formaggio dolce e garbato che ricorda i sapori e i profumi caratteristici della flora e della fauna della montagna Carnica
- All'assaggio si presenta con sentori di latte appena munto e con una piacevolissima sensazione di erborinato
- La pasta è compatta ed elastica con una leggera occhiatura, di colore avorio o giallo chiaro
- La crosta è liscia e poco più scura della pasta e sullo scalzo è impresso il marchio "ENEMONZO"
- si abbina in maniera perfetta con polenta, ma anche con miele e confetture di origine carnica

Latteria Enemonzo fresco

DATI GENERALI

Ingredienti	Latte vaccino, sale, caglio, fermenti lattici, lisozima (da uovo)
Stagionatura	Da 30 giorni
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 6,5 kg circa
Stoccaggio	6 - 15 °C

VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	427 kcal
Proteine	25,0 g
Grasso	36,0 g
Carboidrati	1,0 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Grasso in contenuto secco	54 - 56 %
Grasso	36,0 %
Umidità	35 - 36 %