

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
- Dalle caratteristiche intermedie tra un prodotto fresco e uno stagionato, si presenta con profumi ed aromi assai variegati e con sfumature che vanno da tonalità dolci e tonalità leggermente amare tipicamente legate ai prodotti di montagna
- La pasta si presenta compatta con occhiatura piccola e diffusa e di colore giallo paglierino
- La crosta è liscia o leggermente rugosa, elastica e non edibile e sullo scalzo presenta impresso il marchio "ENEMOZO"
- Dal sapore gradevole e leggermente piccante, è particolarmente indicato per uno spuntino e per il fine pasto in quanto lascia in bocca un aroma pieno e voluttuoso

Latteria Enemonzo stagionato

DATI GENERALI

Ingredienti	Latte vaccino, sale, caglio, fermenti lattici, lisozima (da uovo)
Stagionatura	Da 5 mesi
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 6,5 kg circa
Stoccaggio	6 - 14 °C

VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	467 kcal
Proteine	26,0 g
Grasso	40,0 g
Carboidrati	1,0 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Grasso in contenuto secco	54 - 56 %
Grasso	40,0 %
Umidità	29 - 31 %