



- Il Fagagna è il classico formaggio del Friuli Venezia Giulia, prodotto secondo le antiche tradizioni a Fagagna in provincia di Udine; il marchio è stato depositato nel 1987
- Il Latteria di Fagagna deve la sua tipicità non dalla lavorazione, ma dall'insieme degli elementi presenti nella zona: la razza bovina, il tipo di alimentazione, i terreni, i metodi di allevamento, il clima, la microflora, ...
- E' un formaggio dalla crosta liscia, elastica e compatta di colore paglierino
- La pasta di colore paglierino chiaro, presenta un'occhiatura medio grande ed ha un sapore dolce, che si fa più deciso con il progredire della stagionatura
- Da gustare con vini bianchi, secchi, giovani come il Tocai friulano, Sauvignon o Traminer

## Latteria Fagagna

### DATI GENERALI

Ingredienti	Latte vaccino, sale, caglio
Stagionatura	Da 1 a 18 mesi
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 6,5 kg circa
Stoccaggio	4 - 10 °C

### VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	413,1 kcal
Proteine	25,2 g
Grasso	34 g
Carboidrati	1,5 g
Umidità relativa	35,5