SCHEDA TECNICA

- Se parliamo di Montasio, parliamo di un formaggio DOP
- Prende il nome dal gruppo montuoso "Jôf di Montasio", situato tra la valle di Resia e il Canale del Ferro nell'alto friuli
- Ha una stagionatura minima di 60 giorni ed è caratterizzato da un particolare gusto dolce e fresco, talvolta con una sfumatura piccantina
- Se stagionato, acquista un gusto deciso, forte e robusto ed esalta i profumi e gli aromi della natura
- La sua pasta è compatta, liscia ed elastica, con un'occhiatura piccola e uniforme
- La crosta è liscia, elastica e non edibile, di colore e gradazione più scuro di quello della pasta
- Lo scalzo inoltre presenta il marchio identificativo "MONTASIO" impresso in continuo

Montasio DOP

DATI GENERALI	
Ingredienti	**Latte** termizzato di vacca, fermenti lattici, sale, caglio, lisozima (da **uovo**)
Stagionatura	Da 2 a 24 mesi
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 6 kg circa
Stoccaggio	8 – 10 °C
Origine del latte	ITALIA

VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO	
Valore energetico	401 kcal / 1654 kj
Grassi	33.00 g
Acidi grassi saturi	25.00 g
Carboidrati	0.00 g
Zuccheri	0.00 g
Proteine	26.00 g
Sale	1.60 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE	
Grasso in contenuto secco	52 %
Grasso	33,0 %
Umidità	35,6 %