



MONTASIO



Calendario e area di produzione

Prodotto tutto l'anno,
con diminuzione in estate.
Nel Friuli Venezia Giulia,
nel Veneto orientale nelle province
di Belluno e Treviso e in alcune aree
delle province di Padova e Venezia.



Il Consorzio a tutela della qualità



MONTASIO



Profumo e Sapore

Profumo delicato, lievemente erbaceo,
latte nel prodotto fresco, più intenso e
aromatico da invecchiato.

Sapore dolce da fresco, gradevole e
piccante se invecchiato.

Lavorazione

Si porta il latte crudo a 32-36°C,
aggiungendovi latte-innesto più caglio
liquido o in polvere di vitello. Coagula in
20+30 minuti. Dopo la rottura della cagliata,
si cuoce a 42-48°C per circa 15 minuti.
Dopodichè, la massa viene spurgata fino
al punto desiderato, estratta con telo di
lino o iuta e sistemata nelle fascere, ove
viene pressata, rivoltandola 5 o 6 volte.
La salatura si effettua generalmente in
salamoia leggera (16-18%) per circa 2/3
giorni. Stagionatura di almeno 2 mesi a
temperature superiori a +8°C e umidità
80-85% dove le forme vengono rivoltate
più volte e sottoposte a periodica pulizia.

Stagionatura

Da un minimo di 2 mesi
a 24 mesi e oltre.

Valori nutrizionali

A seconda della stagionatura, il formaggio
Montasio apporta da
360 a 420 kcal / 100 g di prodotto.

Aspetto

Altezza: cm 8;
diametro: cm 30-35;
forma: cilindrica;
crosta: appena accennata
a due mesi;
pasta: compatta,
elastica o adatta alla grattugia;
grasso: sostanza secca minimo 40%;
peso: 6/8 kg.