

**MONTE  
VERONESE**  
D.O.P.



### Calendario e area di produzione

è prodotto tutto l'anno nella parte settentrionale della provincia di Verona, nella zona montuosa della Lessinia e del Monte Baldo.



Il Consorzio a tutela della qualità

**MONTE  
VERONESE**  
D.O.P.



### Profumo e Sapore

Il Monte Veronese a "latte intero" ha un sapore delicato e gradevole, di fermenti lattici e di panna. Il Monte Veronese "d'allevato" è di gusto più marcato e saporito, di una fragranza tipica del formaggio stagionato, tende ad essere leggermente piccante con il protrarsi della stagionatura.

### Lavorazione

Prodotto esclusivamente con latte di vacca con aggiunta di fermenti lattici autotoni e caglio. La salatura avviene a secco o in salamoia. La maggior parte dei caseifici produce il Monte Veronese con latte crudo.

### Stagionatura

Monte Veronese D.O.P. "latte intero", formaggio a pasta semicotta, prodotto esclusivamente con latte vaccino, intero, crudo o pastorizzato. La stagionatura varia da un minimo di 25 giorni ad un massimo di 60, il peso da 7 a 10 kg. Monte Veronese D.O.P. "d'allevato mezzano", formaggio a pasta semicotta, prodotto esclusivamente con latte vaccino, parzialmente scremato. La stagionatura varia da 3 a 6 mesi, il peso da 6 a 9 kg. Monte Veronese D.O.P. "d'allevato vecchio", formaggio a pasta semicotta, prodotto esclusivamente con latte vaccino, parzialmente scremato. La stagionatura minima è di circa un anno. Il peso varia da 6 a 9 kg.

### Valori nutrizionali

Molto digeribile. Contiene proteine, calcio e fosforo. I processi di produzione di questo formaggio, hanno mantenuto invariate nei secoli le caratteristiche tradizionali.

### Aspetto

È di forma cilindrica a facce quasi piane con scalzo piano o leggermente convesso che va dai 6 a 11 cm, il peso varia da 6 ai 10 kg. Sulla faccia superiore della forma troviamo l'etichetta che riporta il marchio del Consorzio, la tipologia del formaggio, il nome del produttore e del numero del caseificio. Sullo scalzo è impresso nella crosta il nome "Monte Veronese".