

Montasio



Il Montasio è un formaggio D.O.P., protetto dal Consorzio di tutela, di cui Lattebusche è uno dei soci fondatori, che persegue lo scopo di garantire l'originalità e la genuinità del prodotto. Il Montasio, prodotto con latte vaccino, è disponibile in tre diverse stagionature: fresco (da 2 a 6 mesi), mezzano (da 6 a 10 mesi) e vecchio (da 10 mesi a 2 anni). Per il suo sapore questo formaggio è adatto ad impreziosire molti menù tipici o come base per stuzzichini ed aperitivi. Nel caso dello stravecchio può essere utilizzato anche da grattugia.

Lattebusche marca il proprio Montasio con la sigla, posta sullo scalzo, BL 502.

Consistenza pasta dura e compatta con caratteristica occhiatura

Sapore intenso

Valore energetico 370 kcal

Grassi presenti 32 g

Proteine 24 g

Calcio 740 mg

Suggerimenti formaggio molto duttile è impiegato nell'elaborazione sia di antipasti sia di secondi piatti.

Valori nutrizionali medi su 100 grammi di prodotto