

Zumelle



Il formaggio Zumelle deve il suo nome a una zona collinare sulla sponda sinistra del fiume Piave, chiamata zumellese, area sulla quale sorge l'antico castello di Zumelle, fortificazione eretta intorno alla metà del VI secolo e localizzata sulla via Claudia Augusta Altinate. Le prime produzioni di questo formaggio sono state realizzate da piccole latterie turnarie della zona. È un formaggio a pasta semicotta, semiduro e semistagionato. La crosta è regolare e si presenta di colore giallo, mentre la pasta è giallognola con occhiatura irregolare. Ottenuto utilizzando esclusivamente latte vaccino e fermenti lattici selezionati specifici raggiunge la sua maturazione ottimale in circa 40 giorni nel corso dei quali permane in ambienti freschi e con elevata umidità.

Consistenza pasta compatta con occhiatura irregolare

Sapore deciso e gradevole di latte

Valore energetico 368 kcal

Grassi presenti 30 g

Proteine 24,5 g

Calcio 805 mg

Suggerimenti il formaggio Zumelle è un formaggio da pasto, che si accompagna bene con verdure al vapore o polenta.

Valori nutrizionali medi su 100 grammi di prodotto