

MONTE VERONESE D'ALLEVO DOP



Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, scremato, crudo
Lavorazione: artigianale, d'alpeggio
Pasta: cotta, pressata
Salatura: in salamoia
Stagionatura: minimo tre mesi (mezzano);
 minimo due anni (stravecchio)
Produzione: tutto l'anno, alpeggio estiva
Grassi: 30% MGSS
Peso: 7-8 kg
Dimensioni: diametro 25-30 cm, h. 6-10
Produttori: casari aderenti al Consorzio di
 produzione e tutela del Monte veronese

Caratteristiche organolettiche

Aspetto e consistenza: pasta paglierina
 dura, con occhiatura fine o media
Sapore: intenso, piccante, asciutto
Abbinamenti suggeriti: Vini rossi corposi
 e invecchiati. Miele di castagno, mostarda
 piccante di frutta. Pane di segale

Storia e curiosità

La versione stagionata (ovvero "di allevo") del Monte Veronese è quella più tradizionale, e si divide in due sottocategorie, il Monte Veronese di allevo mezzano e quello stravecchio. La ristretta area di produzione di montagna e l'uso del latte crudo rendono gli standard qualitativi di questo formaggio particolarmente elevati.