



Consorzio per la tutela del Formaggio Montasio DOP

MONTASIO DOP.

Un sapore che risveglia i sensi, espressione di pura eccellenza.

Il valore dell'origine

Il Montasio DOP nasce in una terra precisa, dove la natura e l'esperienza si incontrano da oltre 250 anni. È prodotto esclusivamente nelle province del Friuli Venezia Giulia e del Veneto Orientale, nel rispetto del disciplinare DOP.

Il vero Montasio si riconosce da quattro caratteristiche imprescindibili:

- Zona d'origine: viene prodotto esclusivamente nelle aree previste dal disciplinare. Solo lì può nascere Montasio autentico;
- Latte fresco di qualità superiore: sempre crudo o termizzato, mai sottoposto a pastorizzazione, per preservarne le caratteristiche naturali;
- Tecnologia delicata: un metodo produttivo che tutela e valorizza la flora microbica originaria del latte;
- Marchio di origine garantita: ogni forma riporta il nome "Montasio" impresso: è il segno ufficiale della sua autenticità.

Tutto il gusto della tradizione

Tre stagionature, tre esperienze di gusto: il Montasio si presenta in tre varianti che raccontano l'evoluzione del suo sapore:

- Fresco: dal gusto delicato e armonico;
- Mezzano: con una personalità equilibrata;
- Stagionato: deciso, saporito, perfetto per ricette gourmet.

Un formaggio autentico e versatile, capace di accompagnare ogni momento della giornata: dalla colazione salata all'aperitivo, dalla pausa pranzo alla cena più raffinata.

Un equilibrio perfetto tra gusto e salute

Il Montasio è un alimento completo, ideale per tutta la famiglia. La sua composizione è perfettamente bilanciata, con un contenuto di acqua che varia tra il 32% e il 36%, lipidi tra il 32% e il 34%, e proteine tra il 24% e il 26%. È una fonte preziosa di calcio, fosforo, ferro e vitamine, elementi fondamentali per il benessere dell'organismo.



D&CO Srl
SEDE LEGALE
VIA GEMELLI, 6
33170 PORDENONE

SEDE AMM. E OPERATIVA
VIA PRA' DI RISI, 17 Z.I.
33080 ZOPPOLA (PN)

T +39 0434 571796
F +39 0434 572981
dandco.it - info@dandco.it

Grazie alla sua alta digeribilità, è adatto anche a bambini e persone anziane, risultando un alleato prezioso per tutte le età. Contribuisce in modo naturale a una crescita sana nei ragazzi ed è indicato anche nella prevenzione dell'osteoporosi.

Un formaggio a prova di intolleranze

Il Montasio è naturalmente privo di lattosio già dopo 60 giorni di stagionatura. Grazie alla lavorazione tradizionale, contiene meno di 0,01 g di lattosio per 100 g di prodotto, un valore ben al di sotto dei limiti previsti dalla normativa.

Il Montasio non è solo altamente digeribile, ma anche ricco di valore nutritivo, rendendolo una scelta ideale per un'alimentazione equilibrata. È adatto davvero a tutti: anche chi è intollerante al lattosio o affetto da celiachia può gustarlo in tutta sicurezza, poiché nella sua produzione non vengono utilizzati ingredienti contenenti glutine.