



- Il Cansiglio mezzano è un formaggio tipo montasio delicato a pasta compatta o leggermente occhiata
- Il colore della pasta, durante la primavera e l'estate quando tutte le bovine sono al pascolo, diventa giallognolo per i coloranti (B-carotene) naturalmente presenti nell'erba che da questa si trasferiscono nel latte e quindi nei formaggi
- Viene utilizzato esclusivamente latte proveniente esclusivamente da allevamenti dell'altipiano Tambre - Spert - Cansiglio
- Viene stagionato per circa 5 mesi ed è ottimo consumato crudo con verdura fresca oppure cotto sulla piastra

Cansiglio mezzano

DATI GENERALI

Ingredienti	Latte vaccino, sale, caglio
Stagionatura	5 mesi
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 5/6 kg
Stoccaggio	4 - 10 °C

VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	433 kcal
Proteine	29,0 g
Grasso	33,0 g
Carboidrati	Assenti
Umidità	35 %