

FORMADI FRANT



CODICE	30760
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Friuli Venezia Giulia
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	1 kg circa

Formaggio tipico della Carnia, un'area montana del Friuli Venezia Giulia

DESCRIZIONE	Formaggio tipico della Carnia prodotto sminuzzando formaggi a latte vaccino di varia stagionatura, amalgamati con panna e pepe
ASPETTO	Si presenta di colore da bianco avorio a paglierino scarico a seconda della stagione nella quale sono stati prodotti i formaggi utilizzati, con evidenti i pezzetti di pepe
SAPORE	Si caratterizza per il profumo intenso, il gusto persistente, il sapore marcato e leggermente piccante, con un piacevole contrasto tra dolce e sapido, note lattiche, di fermentato e di cantina
STAGIONATURA	Non prevista
PRODUTTORE	Carniagricola - Enemonzo (UD)
SELEZIONATO PERCHÈ	Un formaggio decisamente originale, la cui materia prima per la produzione non è rappresentata dal latte ma da altri formaggi; una storia autentica di innovazione legata alla necessità di limitare gli sprechi e ci che regala un formaggio ricco di carattere, proprio come la zona montana da cui proviene
CURIOSITÀ	La preparazione del Formadi Frant è una delle più consolidate tradizioni della Carnia. Questo prodotto veniva anticamente impiegato come sistema di recupero e conservazione dei formaggi che presentavano difetti o alterazioni tali da richiedere altrimenti un consumo molto rapido. Anche se menzionato in numerosi libri di cucina friulana, non esistono al momento documentazioni scritte sulla storia del Formadi Frant, poiché la preparazione e il consumo avvenivano prevalentemente in ambito familiare. Il Formadi Frant viene prodotto sminuzzando formaggi di varia stagionatura (Frant significa frantumato) il tutto è amalgamato con panna e pepe.
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Delizioso sciolto sopra la polenta o per dare intensità a una crema di formaggi, da provare anche come mantecatura di primi piatti o per dare un po' di carattere al ripieno di un tortello