

FORMADI FRANT AL KREN



CODICE	30135
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Friuli Venezia Giulia
PESO	180 g circa

Tipico della Carnia, questa è la versione con l'aggiunta di kren

DESCRIZIONE	Formaggio formato da un impasto di formaggi semicotti sminuzzati di varia stagionatura, prodotti in Carnia, e impastati con aggiunta di pepe, panna, latte e kren
ASPETTO	Il colore va dal bianco avorio al paglierino scarico a seconda della stagione nella quale sono stati prodotti i formaggi utilizzati. Evidenti i granelli di pepe presenti nella pasta
SAPORE	Intenso e sapido, la nota aromatica del pepe è decisamente riconoscibile. Questa versione è estremamente interessante grazie all'aggiunta del kren (rafano), che aggiunge note balsamiche e leggermente piccanti
PRODUTTORE	Caseificio Fabris - Bertiolo (UD)
SELEZIONATO PERCHÈ	Il produttore intende valorizzare alcune produzioni locali della regione, dalla tradizionalità alla materia prima
CURIOSITÀ	Veniva anticamente impiegato come sistema di recupero e conservazione di formaggi che presentavano difetti o alterazioni tali da richiedere altrimenti un consumo molto rapido
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottimo sciolto sopra la polenta gialla e per mantecare una pasta fresca, una minestra in inverno o un risotto; delizioso anche tal quale, in un tagliere di formaggi, abbinato a composte e marmellate. Si abbina tradizionalmente con vini rossi del territorio, abbastanza morbidi, armonici, di medio corpo e con buona persistenza aromatica