

## FORMADI FRANT



<b>CODICE</b>	30136
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Friuli Venezia Giulia
<b>PESO</b>	180 g circa

Formaggio tipico friulano 'frantumato' e amalgamato con panna e pepe

<b>DESCRIZIONE</b>	Formaggio formato da un impasto di formaggi semicotti sminuzzati di varia stagionatura, prodotti in Carnia, e impastati con l'aggiunta di pepe, panna e latte
<b>ASPETTO</b>	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
<b>SAPORE</b>	Il sapore è marcato, intenso e sapido, la nota aromatica del pepe è decisamente riconoscibile
<b>STAGIONATURA</b>	Non prevista
<b>PRODUTTORE</b>	Caseificio Fabris - Bertiolo (UD)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Il produttore intende valorizzare alcune produzioni locali della regione, dalla tradizionalità alla materia prima
<b>CURIOSITÀ</b>	Veniva anticamente impiegato come sistema di recupero e conservazione di formaggi che presentavano difetti o alterazioni tali da richiedere altrimenti un consumo molto rapido
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Ottimo sciolto sopra la polenta gialla e per mantecare una pasta fresca 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