

MONTASIO VALORI DA GUSTARE



MONTASIO
VALUES TO ENJOY

MONTASIO
WERTE ZUM GENIESSEN

Jôf di Montasio

MONTASIO

UN SAPORE SENZA TEMPO



Montasio: timeless flavour

A cheese with a high nutritional value, such as Montasio DOP, cannot be missing from the table. **Naturally lactose-free, it contains galactose due to the natural effect of its traditional processing.** It is rich in calcium, phosphorus, iron, and vitamins. It has a balanced composition of water (32-36%), lipids (32-34%) and proteins (24-26%) and is easily digestible. Montasio DOP is a special cheese rooted in the tradition and territory of the Friuli Venezia Giulia and Eastern Veneto regions. It can be tasted in three different agings: fresh, semi-aged, and aged. It can be the protagonist of a healthy, balanced and tasty diet: try it with our recipes! It can be recognized by the mark of origin on the heel of the cheese with the repetition of the "Montasio" words in an oblique direction.

Montasio: ein zeitloser Geschmack

Ein Käse mit hohem Nährwert wie der Montasio g.U. ist ein Muss auf jeder Tafel. **Er enthält Galaktose und ist aufgrund des natürlichen Effekts der typischen Verarbeitung natürlich laktosefrei.** Er ist reich an Kalzium, Phosphor, Eisen und Vitaminen. Seine Zusammensetzung von Wasser (32-36%), Lipiden (32-34%) und Proteine (24-26%) ist ausgewogen und gerade deswegen ist er gut verdaulich. Der Montasio g.U. ist ein besonderer Käse, der in der Tradition und im Gebiet von Friaul Julisch Venetien und Ostvenetien verwurzelt ist. Man kann ihn in drei verschiedenen Reifestufen kosten: fresco, mezzano und stagionato. Er kann Protagonist einer gesunden, ausgewogenen und schmackhaften Ernährung sein: Probieren Sie ihn in unseren Rezepten! Erkennbar ist er an der Ursprungsbezeichnung, die auf dem Rand des Käselais angebracht ist und worauf das schräg geschriebene Worte "Montasio" erneut geschrieben steht.

A tavola non può mancare un formaggio con elevato potere nutritivo come il Montasio DOP.

Naturalmente privo di lattosio, per effetto naturale della tipica lavorazione - contiene galattosio.

È ricco di calcio, fosforo, ferro e vitamine.

Ha una composizione equilibrata tra acqua (32-36%), lipidi (32-34%) e proteine (24-26%) ed è ben digeribile. Il Montasio DOP è un formaggio speciale, radicato nella tradizione e nel territorio del Friuli Venezia Giulia e del Veneto Orientale.

Si può assaporare in tre diverse stagionature: fresco, mezzano, stagionato.

Può essere protagonista di una dieta sana, bilanciata e anche gustosa: provalo nelle nostre ricette! Si riconosce dal marchio di origine posto sullo scalzo della forma con la ripetizione della scritta "Montasio" in senso obliquo.

LE ALPI, IL FRIULI VENEZIA GIULIA E IL VENETO.

Tre mondi che con la loro natura, la loro storia, la loro gente diventano un grande formaggio. Il Montasio. Un formaggio genuino oggi come oltre duecento anni fa, un capolavoro dell'esperienza, un autentico figlio del tempo. **Un tempo fatto di amore, di fatica, di passione.** Il risultato è speciale: un formaggio a pasta cotta, semidura, dal caratteristico sapore morbido e delicato, equilibrato, senza eccessi.

THE ALPS, FRIULI VENEZIA GIULIA AND VENETO.

Three worlds through with their nature, their history, and their people create a great cheese: Montasio. A cheese that is as genuine today as it was over two hundred years ago, a masterpiece of experience, an authentic child of time. **Made with love, hard work and passion.** The result is special: a cooked, semi-hard cheese with a characteristic soft and delicate flavor, balanced without excess.



DIE ALPEN, FRIAUL JULISCH VENETIEN UND DAS VENETO.

Drei Welten, die mit ihrer Natur, ihrer Geschichte, ihren Menschen diesen großartigen Käse erzeugen, den Montasio. Ein Käse, der heute noch genauso unverfälscht ist, wie vor zweihundert Jahren. Ein Meisterwerk an Erfahrung, ein authentischer Sohn unserer Zeit. **Damals entstand er aus Liebe, harter Arbeit und Leidenschaft.** Das Ergebnis ist einzigartig: ein Käse mit gekochtem Teig, halb hart, mit seinem typischen weichen und zarten Charakter, ausgeglichen und ohne Übermaß.



NON È VERO MONTASIO SE NON RISPETTA QUESTE CARATTERISTICHE

1. La zona d'origine

Il Montasio è prodotto solo nelle province del Friuli Venezia Giulia e nelle province confinanti del Veneto Orientale... Qui e solo qui.

2.

Il latte fresco di prima qualità

Il Montasio è ottenuto esclusivamente con latte bovino fresco proveniente dalla zona di produzione identificata dal disciplinare. Il latte viene lavorato crudo o termizzato, mai pastorizzato.

3.

La tecnologia morbida

Il Montasio è ottenuto da una trasformazione del latte che rispetta la flora microbica originale, una tecnologia morbida che aiuta la lenta formazione del formaggio e ne determina le caratteristiche nutrizionali.

4.

Il marchio di garanzia

La caratteristica scritta "Montasio" impressa sulle forme appena prodotte ne certifica l'origine e comprova il rispetto dei disciplinari di produzione.

IT IS NOT TRUE MONTASIO IF IT DOES NOT MEET THESE CHARACTERISTICS

1.

The area of origin

Montasio is produced only in the provinces of Friuli Venezia Giulia and the bordering provinces of eastern Veneto. Here and only here.

2.

Fresh milk of the highest quality

Montasio is made exclusively of fresh cow's milk from the production area identified in the specifications. The milk is processed raw or thermised, never pasteurized.

3.

Soft technology

Montasio is obtained from a milk processing that respects the milk's original microbial flora, a soft technology that helps the slow formation of the cheese and ensures its nutritional characteristics.

4.

Brand guarantee

The characteristic "Montasio" logo imprinted on the freshly produced wheels of cheese certifies their origin and proves compliance with production specifications.

ES IST KEIN ECHTER MONTASIO, WENN ER DIESE EIGENSCHAFTEN NICHT BESITZT

1.

Das Ursprungsgebiet

Der Montasio wird in den Provinzen des Friaul Julisch Venetien und der Provinzen an der Grenze zum östlichen Veneto hergestellt.... Hier, und nur hier.

2.

Frische Milch hochwertiger Qualität

Der Montasio wird ausschließlich aus frischer Kuhmilch aus der in der Produktspezifikation identifizierten Herstellungszone erzeugt. Die Milch wird roh oder thermisiert, aber nie pasteurisiert verarbeitet.

3.

Weiche Technologie

Den Montasio produziert man durch die Umwandlung der Milch, die die ursprüngliche Mikrobenflora beachtet. Es ist eine weiche Technologie, die die langsame Bildung des Käses unterstützt und die nährwertigen Merkmale bestimmt.

4.

Die Marke ist Garantie.

Die typische Schrift „Montasio“ ist auf den Käseläben aufgedruckt, bestätigt die Herkunft und gilt als Beweis für die Einhaltung der Produktspezifikationen.



MONTASIO: NUMERI DELLA FILIERA

1.000+

MONTASIO: SUPPLY CHAIN NUMBERS
MONTASIO: ZAHLEN DER LIEFERKETTE

Stalle certificate da CSQA - Aziende zootecniche produttrici di latte destinabile alla trasformazione in formaggio Montasio DOP che ricadono nella zona di origine.

Stables Certified by CSQA - Livestock farms producing milk suitable for being processed into Montasio PDO cheese within the area of origin.

CSQA zertifizierte Ställe-Zootechnische Betriebe von Milch, die in Montasio g.U. verarbeitet werden und in das Ursprungsgebiet fallen.

60

Stabilimenti dislocati nella zona di origine, così suddivisi:

Factories located in the area of origin split as follows:

Im Ursprungsgebiet verstreute Betriebe, die wie folgt unterteilt werden:

43

caseifici produttori
dairy producers
Molkereiproduzenten

16

stagionatori
cheese affineurs
Reifungsbetriebe

1

associazione di produttori latte
milk producers' association
Verband der Milcherzeuger

MONTASIO: UNA BONTÀ DA TUTELARE

Il Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio è stato costituito il 20 novembre 1984 per difendere e tutelare la produzione, il commercio e l'uso della denominazione del formaggio Montasio, salvaguardandone la tipicità e verificando il rispetto delle sue peculiari caratteristiche.

Il Consorzio è un'associazione volontaria di tutte le figure che contribuiscono alla produzione del formaggio Montasio, allevatori, caseifici e stagionatori. Nel 1955, il Montasio ha ottenuto il riconoscimento della denominazione di "Tipicità" da parte della Presidenza della Repubblica. Il 10 marzo 1986, con decreto del Presidente della Repubblica, il formaggio Montasio ha ottenuto il riconoscimento **D.O. - Denominazione d'Origine**. Nel 1987 il Consorzio ottiene l'incarico di Vigilanza sulla produzione e sul commercio del Montasio e i tecnici incaricati dei controlli sono Agenti di P.S. **Nel 1996, l'Unione Europea, con il Reg. CE 1107/96, ha riconosciuto il Montasio prodotto DOP - Denominazione d'Origine Protetta.**

Il Consorzio cura inoltre le attività di promozione del formaggio Montasio, organizzando degustazioni guidate (anche in abbinamento ai vini del territorio e non), attività nelle scuole, visite ai caseifici, premi e concorsi, eventi promozionali e divulgativi.



MONTASIO: GOODNESS TO BE PROTECTED

The Consortium for the Protection of Montasio Cheese was established on November 20, 1984, to defend and protect the production, marketing, and use of the Montasio cheese denomination, safeguarding its typicality and verifying compliance with its particular characteristics.

The Consortium is a voluntary association of all those who contribute to the production of Montasio cheese, such as breeders, dairy producers and cheese affineurs. In 1955, Montasio cheese obtained the recognition of the denomination of "Typicity" (typicality) by the Presidency of the Republic. On March 10, 1986, by decree of the President of the Republic, Montasio cheese obtained the D.O. - Denomination of Origin recognition. In 1987, the Consortium was appointed to supervise the production and sale of Montasio cheese and the technicians in charge of monitoring were public security agents. **In 1996, the European Union, with Reg. EC REGULATION 1107/96 recognized Montasio as a DOP (Protected Designation of Origin) product.**

The Consortium also promotes Montasio cheese by organizing guided tastings (also paired with local and foreign wines), activities in schools, visits to dairy producers, awards and competitions, promotional and informative events.



MONTASIO: EINE ZU SCHÜTZENDE QUALITÄT

Das Konsortium für den Schutz des Montasio-Käses wurde am 20. März 1984 gegründet um die Erzeugung, den Vertrieb und den Gebrauch der Bezeichnung des Montasio-Käses zu verteidigen und zu schützen, mit der Absicht dessen Eigenart sicherzustellen und die Berücksichtigung seiner besonderen Eigenschaften zu überwachen.

Das Konsortium ist ein ehrenamtlicher Verband aller an der Herstellung des Montasio-Käses Beteiligten, wie die Züchter, die Molkereibetriebe und Reifungsbetriebe. Im Jahr 1955 wurde die Bezeichnung des Montasio durch den Präsidenten der Republik als „typisch“ anerkannt. Am 10. März 1986 erhielt der Montasio Käse durch ein Dekret des Präsidenten der Republik die g.U. Anerkennung – die Ursprungsbezeichnung. Im Jahr 1987 wurde das Konsortium mit der Überwachung der Produktion und des Vertriebs des Montasio-Käses beauftragt und die damit beauftragten Techniker sind Funktionäre des Sicherheitsamtes. **1996 erkannte die Europäische Union mit der EG-Maßnahme 1107/96 den Montasio als g.U. Produkt mit geschützter Ursprungsbezeichnung an.**

Das Konsortium pflegt außerdem auch die Förderung des Montasio-Käses, organisiert geführte Verkostungen (zusammen mit den Weinbetrieben des Gebietes oder alleine), Tätigkeiten in den Schulen, Besuche der Molkereibetriebe, Preise und Wettbewerbe, Werbeevents und Veröffentlichungen.

UNA TRADIZIONE UNICA, TRE SFUMATURE DI PIACERE.

**A UNIQUE TRADITION, THREE SHADES OF PLEASURE.
EINE EINZIGARTIGE TRADITION, DREI NUANCEN DES GESCHMACKS.**

RICETTA ORIGINALE - Il Montasio viene ancora oggi prodotto secondo la ricetta originaria del 1700. Il latte fresco, la cui provenienza è rigidamente controllata dal Consorzio di Tutela, viene portato alla temperatura di 32-36 °C per la coagulazione. Si rompe quindi la cagliata ottenendo dei granuli simili a chicchi di riso. Dopo la cottura a 42-48 °C per circa mezz'ora, il Montasio è pronto; la massa caseosa viene estratta con delle tele e sistemata nelle fascere. Queste ultime riproducono il marchio di origine, la data di produzione ed il casello. Le forme vengono quindi pressate e rivoltate più volte, per poi passare nelle sale di salagione e quindi alle sale di stagionatura, per un periodo che va da un minimo di 2 mesi fino a 24 mesi e oltre.

ORIGINAL RECIPE - Montasio cheese is still produced today according to the original recipe dating back to 1700. Fresh milk, the origin of which is strictly controlled by the Protection Consortium, is brought to a temperature of 32-36°C for coagulation. The curd is then broken into granules similar to grains of rice. After cooking at 42-48°C for about half an hour, the Montasio cheese is ready; the caseous mass is extracted with cloths and placed in the cheese moulds. The latter imprint the mark of origin, date of production, and the dairy producer. The wheels of cheese are pressed and turned several times, moved to the salting rooms and then to the aging rooms, for a period ranging from a minimum of 2 months to 24 months and more.

DAS URSPRÜNGLICHE REZEPT - Der Montasio wird heute noch anhand des ursprünglichen Rezepts aus dem 1700 Jh. hergestellt. Die frische Milch, deren Herkunft strengstens vom Konsortium für den Schutz des Montasio-Käses kontrolliert wird, wird für die Koagulation auf eine Temperatur von 32-36°C erhitzt. Der Käsebruch wird dann in reisähnliche Körnchen zerkleinert. Nach einer Kochzeit von etwa einer halben Stunde bei 42-48 °C ist der Montasio-Käse fertig; die Käsemasse wird mit Tüchern abgezogen und in Fascere (Käseformen) gefüllt. Die Gussformen tragen das Ursprungszeichen, das Herstellungsdatum und die Zollmarke. Anschließend werden die Käselaibe gepresst und mehrmals gewendet, bevor sie in die Salzungs- und dann in die Reifungsräume gelangen, und zwar für einen Zeitraum von mindestens von 2 Monaten bis zu 24 Monaten und mehr.

Montasio Stagionato (Aged Montasio)

Aged more than 10 months

It is pleasantly tasty, with hints of fruit, vegetables and dried fruit, hay, and meat such as beef broth.

Montasio Stagionato (gereift)

Mehr als 10 Monate

Angenehm würzig, mit fruchtigen und pflanzlichen Nuancen, die auf Dörrobst, Heu, tierische Noten wie Fleischbrühe zurückzuführen sind.

Piacevolmente saporito, con sentori fruttati e vegetali riconducibili a frutta secca, fieno, sentori animali quali brodo di carne.

Montasio Mezzano (Semi-aged Montasio)

From 5 to 10 months

It has a full and defined flavor, with more sophisticated milky hints of melted butter, cheese rind and hay.

Montasio Mezzano (mittelreif)

von 5 bis 10 Monaten

Voller und kräftiger Geschmack, erinnert an weiterverarbeitete Milchprodukte, geschmolzene Butter, Käserinde, Heu.

Dal sapore pieno e deciso, con sentori lattici più evoluti, riconducibili a burro fuso, crosta di formaggio, fieno.

Montasio Fresco (Fresh Montasio)

From 60 to 120 days.

The paste is straw-yellow and compact, its texture is homogeneous, and its rind is smooth. It has a soft, delicate flavor, with sweet milky hints of fresh milk, yogurt, and cream.

Montasio Fresco (jung)

von 60 bis 120 Tage

Der Teig ist strohgelb und fest, die Lochung ist gleichmäßig, die Schwarte ist glatt. Der Geschmack ist weich und zart, mit Milchnoten, die auf frische Milch, Joghurt, Sahne zurückzuführen sind; süße Milcharomen.

La pasta è di color giallo paglierino e compatta, l'occhiatura è omogenea, la crosta è liscia. Il sapore è morbido e delicato, con sentori lattici riconducibili a latte fresco, yogurt, panna; note dolci lattiche.

Montasio Stagionato

più di
10 mesi



Montasio Mezzano

da 5
a 10 mesi



Montasio Fresco

da 60
a 120 giorni



LA FORMA INFORMA

SHAPE INFORMS
DIE FORM INFORMIERT

Caratteristiche particolari

Particular characteristics
Besondere Eigenschaften

LATTE DI PEZZATA ROSSA

Quando il formaggio Montasio è prodotto esclusivamente con latte proveniente da questa razza di mucche (considerata la migliore grazie ad un elevato contenuto di proteine e all'alta resa casearia) le forme di formaggio vengono contraddistinte dalla sigla PR.

PEZZATA ROSSA MILK - When Montasio cheese is produced exclusively with milk from this breed of cow (deemed the best thanks to its high protein content and high cheese yield) the wheels of cheese are marked with the PR letters.

MILCH VON DER PEZZATA ROSSA (FLECKVIEH) - Wenn der Montasio Käse ausschließlich aus der Milch dieser Rindergattung erzeugt wird (die als beste erachtet wird, dank des großen Anteils an Proteinen und der hohen Käseerzeugung), werden die Käseläibe durch die PR-Kurzbezeichnung gekennzeichnet.

PRODOTTO DELLA MONTAGNA

Quando tutta la filiera produttiva (l'alimentazione delle bovine, la mungitura e le fasi di trasformazione e stagionatura) si svolge in territorio montano, il Montasio DOP si può fregiare della denominazione "Prodotto di Montagna". Il Montasio PDM permette di identificare un territorio che produce alta qualità in un ambiente incontaminato, diventando anche fattore di attrazione per un turismo di nicchia alla ricerca di sapori ed emozioni particolari.

MOUNTAIN PRODUCT - When the whole production chain (feeding of the cows, milking, cheese processing and aging stages) takes place in a mountain area, Montasio PDO can bear the name "Mountain Product". Montasio PDM allows identifying a territory that has high-quality productions in an unpolluted environment, thus becoming a factor of attraction for niche tourism in search of special flavors and excitement.

ERZEUGNIS DER BERGE - Wenn die gesamte Produktionskette (Fütterung der Kühe, Melken, Verarbeitung und Reifung) in Berggebieten stattfindet, darf der g.U. Montasio die Bezeichnung "Prodotto di Montagna" tragen. Montasio PDM kennzeichnet ein Gebiet, in dem qualitativ hochwertige Produkte in einer unberührten Umgebung erzeugt werden, die auch Anziehungspunkt für den Nischentourismus auf der Suche nach besonderen Geschmäckern und Emotionen ist.



Giorno di produzione

Production day
Herstellungstag

Mese di produzione

Production month
Herstellungsmonat

Anno di produzione

Production year
Herstellungsjahr

Marchio di Origine

Brand of Origin
Ursprungskennzeichnung

Codice del caseificio

Dairy code
Kode des Molkereibetriebs

Sigla della Provincia

Province abbreviation
Kennzeichen der Provinz



QUALITY GOLD: IL MARCHIO DELL'ECCELLENZA

Le forme di Montasio si identificano tramite i marchi di origine che sono posti sullo scalzo della forma, con la ripetizione della scritta "Montasio" in senso obliquo. Un secondo marchio di qualità "Quality Gold", sul formaggio DOP "Montasio" con età superiore a 100 giorni di stagionatura, può essere impresso a fuoco, nell'apposita area dello scalzo, dal Consorzio per la Tutela del formaggio Montasio, dopo una severa verifica dei parametri di qualità e dell'assenza di difetti di maturazione. La marchiatura di qualità è approvata da una commissione di esperti nominati dal Consiglio di Amministrazione.



QUALITY GOLD: THE MARK OF EXCELLENCE

Montasio cheese wheels can be recognized by the mark of origin placed on the heel of the cheese with the repetition of the "Montasio" words in an oblique direction. A second quality mark, "Quality Gold", can be brand imprinted on PDO "Montasio" cheese aged for more than 100 days, in the specific area of the heel, by the Consortium for the Protection of Montasio cheese, after a strict verification of the quality parameters and the absence of aging defects. Quality branding is approved by a commission of experts appointed by the Board of Directors.

QUALITY GOLD: DIE MARKE DER EXZELLENZ

Die Käsesorten von Montasio sind an den Ursprungszeichen auf dem Laib-Rand des Käses zu erkennen, auf dem mehrmals die schräg geschriebene Schrift „Montasio“ aufscheint. Das zweite "Gold Quality" Gütezeichen für den "Montasio" g.U. Käse mit einer Reifezeit von über 100 Tagen kann durch das Konsortium für den Schutz des Montasio-Käses nach einer strengen Kontrolle der Qualitätsparameter und dem Fehlen von Reifungsmängeln, auf der dafür vorgesehenen Stelle, auf dem Laib-Rand eingebrannt werden. Die Qualitätskennzeichnung wird von einer Expertenkommission genehmigt, die vom Verwaltungsrat ernannt wird.



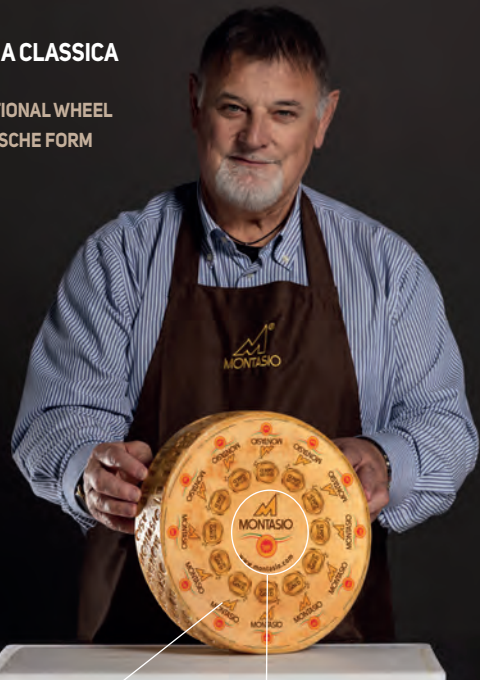
Sulla pelure, insieme al marchio del produttore, è presente anche il logo Quality Gold.

Together with the producer's trademark, there is also the Quality Gold logo.

Pelurepapier mit der Eigenmarke des Herstellers und dem Gold Quality-Logo.

FORMA CLASSICA

TRADITIONAL WHEEL
KLASSISCHE FORM



Logo Montasio

Montasio logo
Logo des Montasio

Marchio del Produttore

Producer Brand
Herstellermarke

ULTERIORI CERTIFICAZIONI VOLONTARIE

FURTHER VOLUNTARY CERTIFICATIONS
WEITERE FREIWILLIGE ZERTIFIZIERUNGEN

Biologico

Solo le aziende agricole che hanno la certificazione "bio" possono produrre il latte per fare il Montasio biologico. Una garanzia del massimo rispetto del territorio, dell'animale e dell'uomo, escludendo l'utilizzo di prodotti chimici di sintesi e di qualsiasi organismo geneticamente modificato.

Organic - Only farms with "organic" certification can produce the milk used to make organic Montasio. This is a guarantee of the utmost respect for the land, animals, and people, excluding the use of synthetic chemical products and any genetically modified organism.

Biologische - Nur Betriebe mit Bio-Zertifizierung können Milch zur Erzeugung des Montasio Bio bereitstellen. Eine Garantie für den größtmöglichen Respekt vor dem Land, dem Tier und dem Menschen, unter Ausschluss der Verwendung von Chemikalien und gentechnisch veränderten Organismen.

Da latte-fieno STG

I caseifici che dispongono di latte prodotto da aziende certificate "latte-fieno STG" posso fregiarsi della denominazione Montasio DOP da latte fieno. Le bovine vengono alimentate con erba fresca o secca, senza l'uso di foraggi fermentati. Il latte, ricco di sapori e profumi, trasferisce nel Montasio DOP gusti e aromi che rispecchiano l'alimentazione peculiare delle bovine.

"Latte-fieno STG" certification - Dairy factories that use milk produced by "latte-fieno STG" certified farms can boast the name "Montasio DOP da latte-fieno". The cows are fed with fresh or dried grass without fermented fodder. The milk, rich in flavors and fragrances, transfers flavors and aromas to the Montasio PDO that reflects the peculiar diet of the cows.

Aus g.t.S. Heu-Milch - Käseereien, deren Milch von Betrieben stammt, die als "latte-fieno STG" (g.t.S Heumilch) zertifiziert sind können die Bezeichnung "Montasio DOP da latte-fieno" (Montasio g.U. aus Heumilch) führen. Die Kühe werden mit frischem oder getrocknetem Gras gefüttert, ohne Verwendung von fermentiertem Futter. Die an Geschmack und Duft reichhaltige Milch überträgt ihren Geschmack und das Aroma auf den Montasio g.U., Geschmacksrichtungen und Aromen, die die besondere Ernährung der Kühe widerspiegeln.

UN FORMAGGIO A REGOLA D'ARTE

Il **disciplinare di produzione** è l'insieme delle indicazioni riguardanti i metodi di lavorazione, le caratteristiche organolettiche e l'origine del formaggio che devono rispettare i produttori di Montasio DOP. Queste regole rappresentano una tutela per il consumatore, garantendo gli standard di qualità del prodotto acquistato.

Il disciplinare di produzione stabilisce le caratteristiche relative a

- la denominazione Montasio
- la descrizione del prodotto e delle sue principali caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche e organolettiche
- la delimitazione della zona geografica di origine e il legame del prodotto con l'ambiente
- la descrizione del metodo di produzione
- i controlli di qualità e gli elementi specifici dell'etichettatura



Fotografando con lo smartphone questo QR code è possibile consultare la versione completa del disciplinare di produzione del formaggio Montasio DOP



By taking a picture with your smartphone of this QR code, you can browse the full version of the product specifications for the Montasio DOP cheese

A STATE OF THE ART CHEESE

The **production regulations** are the set of indications about the processing methods, organoleptic characteristics, and the origin of the cheese with which Montasio DOP producers must comply. These regulations represent protection for the consumer, guaranteeing the quality standards of the purchased product.

The production regulations establish set out the characteristics of

- the Montasio name
- the description of the product and its main physical, chemical, microbiological and organoleptic characteristics
- the delimitation of the geographical area of origin and the link between the product and the environment
- description of the production method
- the quality controls and specific elements of labeling

NACH ALLEN REGELN DER KUNST ERZEUGTER KÄSE

Die **Produktspezifikation** enthält die Gesamtheit der Angaben zu den Verarbeitungsmethoden, organoleptischen Merkmalen und Ursprung des Käses, den die Hersteller des g.U. Montasio beachten müssen. Diese Regeln schützen den Verbraucher und gewährleisten den Qualitätsstandard des gekauften Produkts.

Die Produktionsspezifikation bestimmt die Merkmale in Bezug auf

- den Namen Montasio
- die Beschreibung des Produkts und seine wichtigsten physikalischen, chemischen, mikrobiologische und organoleptische Merkmale
- die Abgrenzung des geografischen Ursprungsgebiets und der Verbindung des Produkts mit seiner Umwelt
- Beschreibung des Herstellungsverfahrens
- Qualitätskontrollen und spezifische Kennzeichnungselemente



Fotografieren Sie mit Ihrem Smartphone diesen QR-Code, dann erhalten Sie die vollständige Version der Produktspezifikation von Montasio g.U. Käse

IL BUONO CHE FA BENE

Formaggio Montasio: un prezioso equilibrio, da gustare in ogni momento.

Il Montasio è adatto sia sulla tavola della famiglia che su quella dei ristoranti. È un formaggio ad alto valore nutritivo e con una composizione equilibrata: 32-36% di acqua, 32-34% di lipidi, 24-26% di proteine. Grazie alla sua alta digeribilità è ottimo per le persone di tutte le età. In particolare è **consigliato per l'alimentazione dei ragazzi**, perché con il suo apporto energetico ed i suoi principi nutritivi (proteine, calcio, fosforo, ferro e vitamine) favorisce una crescita sana ed equilibrata. Il consumo di Montasio, soprattutto stagionato, poiché ricco di sali minerali e di calcio assimilabili, risulta indicato anche per le persone anziane nella prevenzione dell'osteoporosi.



Fotografando con lo smartphone questo QR code è possibile approfondire le proprietà nutrizionali del formaggio Montasio DOP



By taking a picture with your smartphone of this QR code, you can learn more about the nutritional properties of the Montasio DOP cheese



Fotografieren Sie mit Ihrem Smartphone diesen QR-Code, um die Kenntnis der Nährwertigenschaften des g.U. Montasio-Käses zu vertiefen

GREAT TASTE THAT IS GOOD FOR YOU

Montasio cheese: a precious balance, to be enjoyed at any time.

Montasio cheese is suitable both on the family table and at restaurants. It is a cheese with a high nutritional value and a balanced composition: 32-36% water, 32-34% lipids, 24-26% proteins. Thanks to its high digestibility, it is excellent for people of all ages. **In particular, it is recommended for the nutrition of children**, because with its energy intake and its nutrients (protein, calcium, phosphorus, iron, and vitamins) it promotes a healthy and balanced growth. The consumption of Montasio cheese, especially aged, since it is rich in minerals and calcium that can be easily absorbed, is also suitable for the elderly to prevent osteoporosis.

GUTES, DAS GUT TUT

Montasio-Käse: Ein kostbares Gleichgewicht, in jedem Moment zu genießen.

Montasio eignet sich sowohl für die Tafel im Kreis der Familie, als auch für Restaurants. Dieser Käse besitzt einen hohen Nährwert und ist auf ausgeglichene Weise zusammengesetzt: 32-36% Wasser, 32-34% Lipide, 24-26% Proteine. Dank seiner guten Verdaulichkeit eignet er sich hervorragend für Menschen jeder Altersgruppe. **Er wird besonders für Kinder empfohlen**, denn durch die Zufuhr von Energie und Nährstoffe (Eiweiß, Kalzium, Phosphor, Eisen und Vitamine) fördert er die Gesundheit und ein gesundes und ausgewogenes Wachstum. Der Verzehr von Montasio-Käse, vor allem von dem gereiften, ist auch für ältere Menschen geeignet, um Osteoporose vorzubeugen, da er reich an Mineralsalzen und verdaulichem Kalzium ist.

Valori medi per 100 gr Average values 100 g Durchschnittswerte für 100 g	Maturazione 2 mesi 2 Months aging Reifung von 2 Monaten	Maturazione 6/7 mesi 6-7 Months aging Reifung von 6/7 Monaten	Maturazione 10-12 mesi 10-12 Months aging Reifung von 10-12 Monaten
Acqua g /Water g /Wasser g	36	34	32
Proteine g /Protein g /Eiweiß g	24	26	28
Grasso g /Fat g /Fettgehalt g	32	33	33
Grassi saturi g /Saturated fat g Gesättigte Fette g	24	24	25
Carboidrati/lattosio g Carbohydrate/Lactose g Kohlenhydrate/Laktose g	>0	>0	>0
K cal	384	400	418
K J	1592	1635	1697
Ca mg	740	790	850
P mg	530	508	620
rapporto Ca/P / Ca/P ratio Verhältnis Ca/P	1,4	1,4	1,4
NaCl g	1,6	1,7	1,9
Vit. A ug /Vit. A ug /Vit. A µg	418	410	407
Vit. B carotene ug Vit. B carotene ug Vit. B – Karotin µg	109	98	90
Vit. E ug /Vit. E ug /Vit. E µg	455	680	928





alto valore nutritivo
high nutritional value
hoher Nährwert



naturalmente
privo di lattosio
naturally lactose-free
natürlich laktosefrei



elevata digeribilità
high digestibility
große Verdaulichkeit

UN FORMAGGIO A PROVA DI INTOLLERANZE

Il Montasio, per effetto della sua tipica lavorazione, è naturalmente privo di lattosio. L'attività di monitoraggio sul Montasio fresco a 60 giorni di stagionatura, eseguita attraverso numerose analisi di laboratorio, ha rilevato una presenza di lattosio oltre **10 volte inferiore al limite previsto dalla normativa nazionale e comunitaria.**

Il formaggio Montasio unisce **alto valore nutritivo** a un'**elevata digeribilità**. È pertanto un alimento davvero ideale per tutti: anche le persone che soffrono di celiachia possono gustarlo in tutta tranquillità perché la sua produzione **non comporta l'uso di ingredienti con glutine.**

A SAFE CHEESE FOR THOSE SUFFERING FROM FOOD INTOLERANCES

Montasio, due to its typical processing, is naturally lactose-free. The monitoring of fresh Montasio cheese at 60 days of aging, carried out through several laboratory tests, revealed a presence of lactose more than **ten times lower than the limit set by national and EU regulations**

Montasio cheese combines high nutritional value with high digestibility. It is, therefore, ideal food for everyone: even people who have celiac disease can enjoy it with confidence because its production does **not involve the use of ingredients containing gluten.**

AUCH BEI INTOLERANZ VERTRÄGLICHER KÄSE

Der Montasio-Käse ist aufgrund seiner typischen Verarbeitung natürlich laktosefrei. Die Überwachung des Montasio fresco nach 60 Tagen Reifung, die mit Hilfe zahlreicher Labortests durchgeführt wurde, hat einen Laktosegehalt ergeben, der mehr als das zehnfache unter dem, von den italienischen und den EU- Vorschriften festgelegten Grenzwert liegt.

Der Montasio-Käse verbindet hohen Nährwert mit großer Verdaulichkeit. Ein ideales Lebensmittel für jedermann: Auch Zöliakiebetreffene können **es unbesorgt genießen, da bei seiner Herstellung keine glutenhaltigen Zutaten verwendet werden.**





IL TAGLIO DEL MONTASIO FRESCO E MEZZANO

Per facilitare il taglio delle forme di Montasio Fresco o Mezzano è consigliabile utilizzare una taglierina a filo. Per il successivo taglio in spicchi, invece, è opportuno impiegare un coltello di grandi dimensioni oppure una campana.

L'esposizione del prodotto si può accompagnare ad un cartellino che riporti anche il nome del caseificio produttore.

CUTTING FRESH AND SEMI-AGED MONTASIO

To facilitate the cutting of Fresh Montasio or semi-aged cheeses, it is recommended to use a wire cutter. For the subsequent cutting into segments, on the other hand, it is appropriate to use a large knife or a flat cheese knife.

The product can be accompanied by a label that also shows the name of the dairy producer.

SCHNEIDEN DES MONTASIO FRESCO UND MEZZANO

Um das Schneiden von Montasio Fresco oder Mezzano zu erleichtern, empfiehlt es sich einen Drahtschneider zu verwenden. Für den anschließenden Schnitt in keilförmige Stücke soll ein sehr großes Messer oder ein „Glocken“-Käsemesser verwendet werden.

Das Produkt kann auch mit einem Namensschild der Käserei, die den Käse hergestellt hat, präsentiert werden.

L'OCCHIATURA

Il Montasio Fresco è caratterizzato da un'occhiatura piccola ed omogenea su tutta la forma e da un colore giallo paglierino. Con l'avanzare della stagionatura, l'occhiatura diventa via via più piccola ed il colore della pasta si fa più marcato.

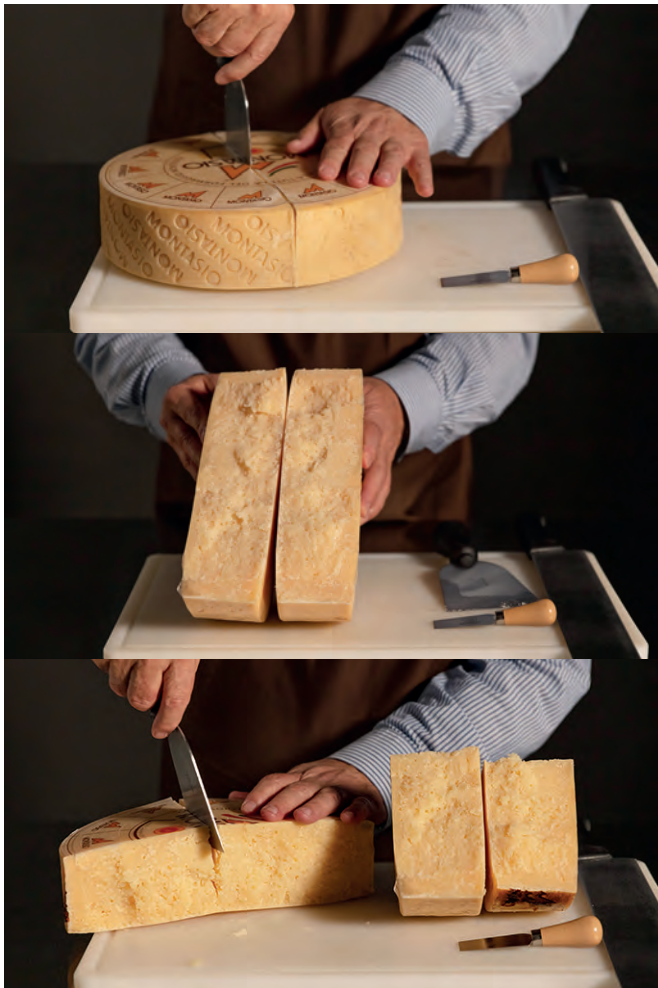
HOLES

Montasio Fresco is characterized by small, homogeneous holes all over the cheese and a straw-yellow color. As the cheese ages, the holes become smaller and smaller, and the color of the paste becomes more marked.

LOCHUNG

Der Montasio Fresco ist an der kleinen und gleichmäßig verteilten Lochung auf dem gesamten Käselaubund seiner strohgelben Farbe erkennbar. Mit der Reifung reduziert sich die Lochung und die Teigfarbe wird ausgeprägter.





IL TAGLIO DEL MONTASIO STAGIONATO

Per presentare al meglio il Montasio Stagionato, si incide la crosta con una campana e si procede all'apertura della forma per evidenziare la grana del formaggio. Allo stesso modo si può procedere per i successivi porzionamenti.

A scaglie

In occasione di sampling o degustazioni, è possibile ricavare dalla forma intera delle scaglie irregolari, utilizzando un coltello a mandorla oppure un tagliagrana. Effettuando il taglio in questo modo il Montasio manterrà pienamente il suo aroma e la sua caratteristica consistenza al palato.

CUTTING AGED MONTASIO

In order to show Montasio Stagionato at its best, the rind is cut with a flat cheese knife, and the wheel is opened to highlight the texture of the cheese. The same procedure can be followed for subsequent portions.

Cut in flakes

When samplings or tastings, it is possible to cut irregular flakes from the whole cheese using an almond-shaped knife or a parmesan knife. By cutting the cheese this way, Montasio will fully maintain its aroma and its characteristic consistency on the palate.

SCHNEIDEN DES MONTASIO STAGIONATO

Um den Montasio Stagionato von seiner besten Seite zu präsentieren wird die Rinde mit einem „Glocken“- Käsemesser angeschnitten, damit man beim angeschnittenen Käse die Körnung sehen kann. Für die nachfolgenden Portionen kann man auf gleiche Weise fortfahren.

Flocken

Bei Probenahmen oder Verkostungen kann man von dem gesamten Käselaub mit einem mandelförmigen Messer oder einem Parmesan-Messer unregelmäßige Käseflocken abschneiden. Am Gaumen behält der Montasio auf diese Weise sein ganzes, volles Aroma und seine charakteristische Textur.



IL CONFEZIONAMENTO

Sul punto vendita, le porzioni di formaggio Montasio DOP si possono confezionare nella classica **carta oleata**, in **take away** oppure **sottovuoto**.

In alternativa al preconfezionato, al consumatore deve essere garantita la possibilità di richiedere il taglio "al momento" della porzione desiderata a partire dalla forma di Montasio DOP.

PACKAGING

At the point of sale, portions of Montasio PDO cheese can be packaged in the **classic waxed paper**, **take away packs**, or **be vacuum-packed**.

As an alternative to pre-packaging, the consumer must be guaranteed the possibility to ask for the desired portion to be cut "at the moment" from the wheel of Montasio PDO.

VERPACKUNG

In der Verkaufsstelle können Stücke des g.U. Montasio-Käse im **klassischen Pergamentpapier**, **zum Take-away** oder **vakuumverpackt** werden.

Als Alternative zur Fertigpackung muss dem Verbraucher die Möglichkeit gegeben werden ein gewünschtes Stück "an Ort und Stelle" abschneiden zu lassen.



L'ETICHETTA

Sulle confezioni di prodotto porzionato e confezionato sottovuoto è necessario applicare un'etichetta che riporti i seguenti elementi fondamentali:

LABEL

On the packaging of portioned and vacuum-packed products, it is necessary to apply a label that contains the following basic information:

DAS LABEL

Auf den Verpackungen von portionierten und vakuumverpackten Produkten muss ein Etikett angebracht werden, das die folgenden grundlegenden Angaben enthält:



- | | |
|--|---|
| 1 Tipologia Montasio e loghi ufficiali
Montasio type and official logos
Montasio-Typologie und offizielle Logos | 5 Tabella nutrizionale
Nutritional table
Nährwerttabelle |
| 2 Autorizzazione CTFM e MIPAAF
CTFM and MIPAAF authorization
CTFM- und MIPAAF-Genehmigung | 6 Indirizzo confezionatore
Packaging company address
Adresse des Verpackungsbetriebs |
| 3 Bollo CE confezionatore
Packaging company EC stamp
EC-Stempel des Verpackungsbetriebs | 7 Lotto
Lot
Partie |
| 4 Ingredienti e modalità di conservazione
Ingredients and preservation methods
Zutaten und Konservierungsmethoden | 8 Scadenza
Expiry date
Verfallsdatum |

COME CONSERVARE IL MONTASIO A CASA

Il formaggio Montasio va conservato in frigorifero ad una temperatura consigliata tra i 4° e gli 8°. Per evitare l'indurimento del formaggio causata dal contatto con l'aria, è consigliato riportarlo in un contenitore oppure avvolgerlo in una pellicola ad uso alimentare o una tela di cotone.

Per le confezioni sottovuoto, fare riferimento alla durata indicata sull'etichetta.



HOW TO STORE MONTASIO CHEESE AT HOME

Montasio cheese must be stored in the refrigerator at a recommended temperature between 4°C and 8°C. To avoid hardening of the cheese caused by contact with air, it is recommended to store it in a container or wrap it in food-grade film or cotton cloth.

For vacuum packing, refer to the expiry specified on the label.

WIE MAN MONTASIO-KÄSE ZU HAUSE AUFBEWAHRT

Der Montasio-Käse sollte im Kühlschrank bei einer empfohlenen Temperatur zwischen 4° und 8° aufbewahrt werden. Um das Aushärten des Käses aufgrund des Kontakts mit der Luft zu vermeiden, ist es ratsam, ihn in einem Behälter aufbewahren oder in eine Frischhaltefolie oder in ein Baumwolltuch einwickeln.

Bei Vakuumverpackungen ist die Haltbarkeitsdauer auf dem Etikett zu beachten.



IL SITO MONTASIO

Visitando il sito internet del Montasio DOP all'indirizzo www.montasio.com è possibile scoprire tante informazioni su questo storico formaggio, consultare le caratteristiche nutrizionali, rimanere sempre aggiornati sulle ultime novità e consultare le ricette e le videoricette degli chef.

THE MONTASIO WEBSITE

By visiting the Montasio DOP website at www.montasio.com it is possible to discover lots of information about this historic cheese, browse the nutritional characteristics, stay up to date on the latest news and browse the recipes and video recipes of the chefs.

DIE MONTASIO-WEBSITE

Bei einem Besuch der Website www.montasio.com des g.U. Montasio erhalten Sie jede Menge Informationen über diesen altherkömmlichen Käse und können sich über seine ernährungsphysiologischen Eigenschaften beraten lassen. Hier erhalten Sie immer die neuesten News, Rezepte und Rezeptvideos der Köche.



Fotografando con lo smartphone questo QR code, potrai vedere un video con tante utili informazioni sul Montasio DOP, tra cui le modalità per effettuare il taglio e la porzionatura del Montasio Fresco, Mezzano e Stagionato ed i consigli per una corretta presentazione del prodotto sul punto vendita e per il suo confezionamento.

By taking a picture with your smartphone of this QR code, you can watch a video with lots of helpful information about Montasio DOP, including how to cut and prepare a portion of fresh, semi-aged, and aged Montasio cheeses and tips on how to show the product correctly at the point of sale and how to package it.

Wenn Sie mit Ihrem Smartphone diesen QR-Code fotografieren, können Sie sich ein Video mit vielen nützlichen Informationen über den Montasio g.U. ansehen, z. B. wie man die Käsesorten Montasio Fresco, Mezzano und Stagionato schneidet und portioniert, und wie man das Produkt in der Verkaufsstelle richtig präsentiert und verpackt.





Fotografando con lo smartphone questo QR code è possibile visitare il sito internet del formaggio Montasio DOP

Place this QR code in front of your smartphone camera to open the Montasio PDO website.

Fotografieren Sie mit Ihrem Smartphone diesen QR-Code, um die Webseite der u.G. Montasio-Käse zu besuchen



Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio
Consortium for the Protection of Montasio Cheese
Konsortium zum Schutz des Montasio-Käses

Vicolo Resia 1/2 - 33033 Codroipo (UD) - Italia
 tel. +39 0432 905317 - info@formaggiomontasio.net

www.montasio.com



PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE
 DELLA REGIONE AUTONOMA
 FRIULI VENEZIA GIULIA



Sottomisura 3.2, sostegno per l'attività di informazione e promozione.