

Fontina DOP



Il formaggio più noto e più tipico della Valle d'Aosta, alla base di ricette come la fonduta valdostana. Si produce con il latte di vacche delle razze autoctone pezzata nera e pezzata bruna: la produzione di alpeggio, o comunque quella che salvaguarda le antiche tradizioni artigianali, spiccano all'interno dell'offerta di questo prodotto, divenuta ormai qualitativamente assai variegata.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta color giallo paglierino, compatta, con fitta occhiatura ad occhio di pernice o di dimensioni maggiori

Sapore: intenso, con leggere note di fieno e di stalla

Abbinamenti: Vini rossi corposi. Miele aromatico. Frutta fresca (mele e pere). Pane nero di segale, polenta

Caratteristiche tecniche

Latte: intero, crudo

Lavorazione: artigianale e industriale, d'alpeggio

Pasta: cotta, pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 90 giorni

Produzione: tutto l'anno (alpeggio estiva)

Grassi: 45% MGSS

Peso: 8-18 kg

Provenienza

- Valle d'Aosta

Tipo di latte

- Vacca

Marchi





Allevatore di Formaggi

Dimensioni: diametro 30-45 cm, h 7-10

Produttori: casari della Valle d'Aosta

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.