

# Fontal



## Provenienza

- Lombardia
- Piemonte

## Tipo di latte

- Vacca

Formaggio industriale molto diffuso, con una lavorazione a pasta cotta, presenta alcune produzioni, soprattutto in Piemonte e Lombardia, che per una maggiore accuratezza sono valide ad esempio per l'utilizzo in cucina.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** pasta color paglierino, semidura, compatta, con scarsa occhiatura

**Sapore:** dolce, con lievi sentori di latte e di stalla

**Abbinamenti:** Vini bianchi, birre chiare. Marmellata di mirtili, marmellata d'arancia, miele d'acacia. Pane tipo "ciabatta"

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** vaccino, intero, pastorizzato

**Lavorazione:** industriale

**Pasta:** cotta, pressata

**Salatura:** a secco

**Stagionatura:** minimo 60 giorni

**Produzione:** tutto l'anno

**Grassi:** 45% Mgss

**Peso:** 10-12 kg

**Dimensioni:** diametro 30-40 cm, h 8-10

**Produttori:** caseifici del Nord Italia



Allevatore di Formaggi

**Codice forma:** 1006520

**Codice tagliato:** 1006521