

FONTINA DOP



CODICE	31309
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Valle d'Aosta
TIPO DI LATTE	Vaccino Crudo
PESO	9 kg circa

Grande formaggio DOP a crosta lavata della tradizione Valdostana

DESCRIZIONE	Formaggio DOP prodotto con latte vaccino intero crudo ottenuto esclusivamente da vacche di razza Valdostana
ASPETTO	Presenta una crosta compatta, sottile, e una pasta morbida, burrosa, fondente, con leggera occhiatura a occhio di pernice, di colore dal paglierino al giallo intenso
SAPORE	Ha un sapore dolce e suadente, con spiccati sentori erbacei dovuti alle moltissime erbe aromatiche presenti nei pascoli e un ricco bouquet di aromi che acquista durante la stagionatura
STAGIONATURA	Almeno 3 mesi
PRODUTTORE	Nicoletta - Donnas (AO)
SELEZIONATO PERCHÈ	Nicoletta seleziona le migliori forme di Fontina per affinarle al meglio in base alle diverse caratteristiche di ogni produzione. Sta proprio in questo il lavoro dell'affinatore: avere molta pazienza e sensibilità nei confronti del formaggio per poterlo portare alla stagionatura perfetta. Una missione che può essere intesa anche come salvaguardia dell'identità di un formaggio che si esprime al meglio solo quando correttamente stagionato
CURIOSITÀ	Il latte utilizzato proviene da una sola mungitura. Il latte viene lavorato entro 2 ore in modo che i componenti biologici e organolettici rimangano intatti. Il prodotto è stagionato su assi di legno per un periodo minimo di 90 giorni in condizioni ideali di umidità e temperatura.
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottimo formaggio da tavola, la Fontina è anche un prezioso ingrediente di molti piatti tipici: la Fonduta, le Costolette alla Valdostana e gli Gnocchi alla Fontina