

FONTINA DOP PORZIONATA



CODE	31309F04
COUNTRY OF ORIGIN	Italy, Aosta Valley
TYPE OF MILK	Raw Cow's milk
WEIGHT	2,25 kg approx

The most famous cheese from Aosta Valley

DESCRIPTION	Raw whole cow's milk, obtained exclusively from one single milking, from cows of Valdostana breed, processed within 2 hours from milking
APPEARANCE	It presents a compact crust, thin, and a soft dough, buttery, dark, with small holes in partridge eye, pale to deep yellow
TASTE	It is sweet and mellow, with strong hints of herbs due to the many herbs present in the pastures and a rich range of aromas that acquires during aging cave
MATURING	at least 3 months
PRODUCER	Nicoletta - Donnas (AO) - Valle d'Aosta
OUR SELECTION	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
CURIOSITY	Fontina is matured at least 90 days on wooden spruce boards in natural caves; during this period each wheel is turned and washed with water and salt; in the first 40 days the cheeses are also dry salted
SUGGESTIONS	It is an excellent table cheese, Fontina is also a valuable ingredient in many dishes: Fondue, the Valle d'Aosta chops, the Gnocchi alla Fontina