

# 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





Formaggi per Tradizione

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

**Produttori:** casari della Valle d'Aosta