Luigi Guffanti 1876
Allevatore di Formaggi

Fontal



Descrizione

Il Fontal è un formaggio italiano molto diffuso, caratterizzato da una lavorazione a pasta cotta. Alcune produzioni, in particolare in Piemonte e Lombardia, si distinguono per l'accuratezza e per la qualità del latte impiegato nella produzione, rendendole ideali per l'uso in cucina. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

Pasta color paglierino, semidura, compatta, con scarsa occhiatura

Sapore

Dolce, con lievi sentori di latte e di stalla, più marcati in stagionature prolungate fino a 6 mesi.

Abbinamenti

Vini bianchi, birre chiare. Composta di mirtilli, marmellata d’arancia, miele d’acacia. Pane tipo “ciabatta”

Specifiche tecniche

- **Latte:** intero, pastorizzato, vaccino
- **Lavorazione:** industriale
- **Pasta:** cotta, pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 60 giorni
- **Produzione:** tutto l’anno
- **Grassi:** 45% Mgss
- **Peso:** 10 -12 kg
- **Diametro:** diametro 30-40 cm, h 8-10
- **Produttori:** caseifici del Nord Italia
- **Codice Forma:** 1006520
- **Codice tagliato:** 1006521