



Allevatore di Formaggi

Fontina DOP



Descrizione

La Fontina DOP è il formaggio più celebre e rappresentativo della Valle d'Aosta. Costituisce la base di ricette iconiche come la fonduta valdostana. È prodotta con il latte di vacche autoctone delle razze Pezzata Nera e Pezzata Bruna. Le produzioni di alpeggio, o quelle che preservano le antiche tradizioni artigianali, spiccano all'interno dell'offerta, che è divenuta qualitativamente molto variegata. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Valle d'Aosta

Origine Latte



Bufala



Capra



Latte Misto



Pecora



Vacca

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 (come mele e pere). Pane nero di segale, polenta

Specifiche tecniche

- **Latte:** crudo, intero
- **Lavorazione:** artigianale e industriale, d'alpeggio
- **Pasta:** cotta, pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 90 giorni
- **Produzione:** tutto l'anno (alpeggio: produzione estiva)
- **Grassi:** 45% Mgss
- **Peso:** 8-18 kg
- **Diametro:** diametro 30-45 cm, h 7-10
- **Produttori:** casari della Valle d'Aosta
- **Codice Forma:** 1006550
- **Codice tagliato:** 1006499