

Fontal



Provenienza

- Lombardia
- Piemonte

Tipo di latte

- Vacca

Formaggio industriale molto diffuso, con una lavorazione a pasta cotta, presenta alcune produzioni, soprattutto in Piemonte e Lombardia, che per una maggiore accuratezza sono valide ad esempio per l'utilizzo in cucina.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta color paglierino, semidura, compatta, con scarsa occhiatura

Sapore: dolce, con lievi sentori di latte e di stalla

Abbinamenti: Vini bianchi, birre chiare. Marmellata di mirtili, marmellata d'arancia, miele d'acacia. Pane tipo "ciabatta"

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, pastorizzato

Lavorazione: industriale

Pasta: cotta, pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 60 giorni

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 45% Mgss

Peso: 10-12 kg

Dimensioni: diametro 30-40 cm, h 8-10

Produttori: caseifici del Nord Italia



Allevatore di Formaggi

Codice forma: 1006520

Codice tagliato: 1006521