



- La produzione di questo formaggio è iniziata in Val di Non presso una società privata produttrice di burro negli anni 60/70
- Il Fontal Cavalese è un formaggio che presenta delle caratteristiche organolettiche particolari, legate soprattutto alla freschezza e alla qualità del latte utilizzato e rappresentano ancora oggi una valida alternativa alimentare rispetto ai formaggi di tipo Nostrano

## Fontal di Cavalese

### DATI GENERALI

Ingredienti	Latte, sale, caglio
Stagionatura	Minimo 30 giorni
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 10 kg circa
Stoccaggio	0 - 8 °C

### VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	375 kcal
Proteine	23,0 g
Grasso	31,0 g
Carboidrati	0 g
Calcio	715 mg
Fosforo	510 mg