

SCHEDA TECNICA



- Il formaggio Fontal è un formaggio da tavola prodotto con latte di vacca
- Il Fontal ha pasta burrosa, morbida, di color paglierino, compatta con qualche raro occhio
- E' un formaggio di gusto dolce, soave ed aromatico con punte leggermente acidule
- Il suo sapore e la sua consistenza adatta al taglio, ne fanno un comune ed apprezzato formaggio da tavola, nonché molto utilizzato in cucina per la preparazione di antipasti, primi, stuzzichini o per farcire pizze e panini

Fontal tedesca

DATI GENERALI

Ingredienti	Latte, sale, caglio; trattato in superficie con E235 (conservante), E160b, E172 (coloranti)
Conservabilità	180 giorni
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 11 kg; $\frac{1}{4}$ di forma da 2,5 kg; pezzi da 200/300 g
Stoccaggio	4 °C

VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	322 kcal
Proteine	24,2 g
Grasso	25,0 g
Carboidrati	Assenti

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Grasso in contenuto secco	45,0 %
Grasso	25,0 %
Umidità	45,0 %