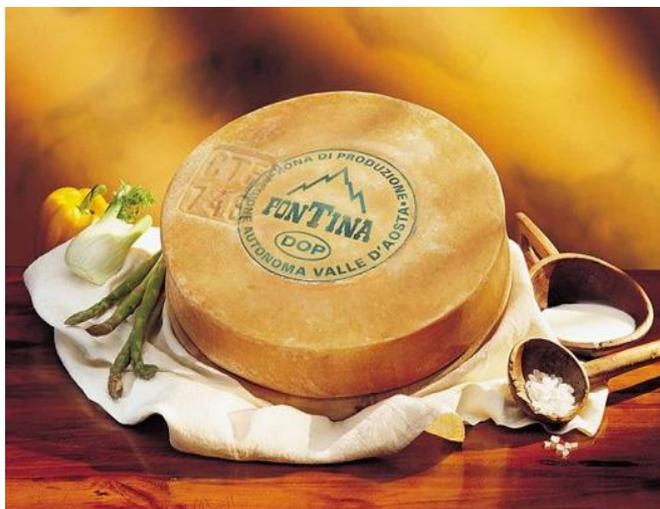


SCHEMA TECNICA



- La Valle d'Aosta è una regione che vanta un'antica tradizione casearia documentata già nel XIII secolo
- La preparazione della Fontina è una ricetta che si tramanda nei secoli; viene utilizzato latte bovino intero di razza valdostana proveniente da una sola mungitura
- È un formaggio grasso a pasta semicotta unico al mondo caratterizzato da un gusto dolce e gradevole che si scioglie in bocca, con un alto contenuto energetico e ricco di fosforo, calcio e vitamine A e B
- Le forme cilindriche di circa 9 kg vengono riposte in grotte ove stagionano per un minimo di tre mesi
- In cucina la fontina ha innumerevoli utilizzi: ottima cruda o come ingrediente di prelibate ricette tradizionali quali la fonduta, la zuppa di Valpelline, le costolette alla valdostana

Fontina DOP

DATI GENERALI

Ingredienti	Latte vaccino, sale, caglio
Stagionatura	90 giorni minimo
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 9 kg circa; $\frac{1}{4}$ di forma 2,5 kg circa
Stoccaggio	4 -5 °C

VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	382 kcal / 1586 kj
Grassi	31.00 g
Acidi grassi saturi	21.70 g
Carboidrati	0.80 g
Zuccheri	0.80 g
Proteine	25.00 g
Sale	1.90 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Grasso nel contenuto secco	45,0 % minimo
Grasso	28,0 %
Umidità	40,0 %