www. formaggicapoferri.it

SCHEDA TECNICA:

FONTINA AOSTA DOP

Denominazione: FONTINA AOSTA DOP;

Descrizione: formaggio simbolo della Valle d'Aosta, grasso a pasta semicruda, prodotto esclusivamente con latte intero crudo di mucche di razza valdostana. Presenta una pasta morbida ed elastica, fondente e un profumo intenso e con una occhiatura caratteristica e non eccessiva;

INGREDIENTI:

- **LATTE** crudo
- Sale
- Caglio

Origine del latte: ITALIA

CARATTERISTICHE FISICHE:

Forma: cilindrica a facce piane con diametro di 30 cm e scalzo concavo di 8 cm;

Peso: forme intere a peso variabile di 8 kg circa;

Crosta: compatta, sottile e marroncina con morchia;

Pasta: di colore giallo paglierino, elastica e fondente e con occhiatura caratteristica;

Sapore: dolce e intenso e l'aroma fragrante si accentua con la stagionatura;

VALORI NUTRIZIONALI IN 100g DI PRODOTTO:

Energia	1586 kJ / 384 kcal
Grassi	31,0 g
di cui acidi grassi saturi	21,7 g
Carboidrati	0,8 g
di cui zuccheri:	0,8 g
Proteine	25,0 g
Sale	1,9 g

ALLERGENI

Latte e prodotti a base di latte (o contenenti lattosio)	**PRESENTE**

CAPOFERRI FORMAGGI SRL *Sede legale:* P.zza Umberto I, n.2 – 24060 Adrara San Martino (BG) *Tel e Fax:* 035.933125 *mail:* info@formaggicapoferri.it

LAVORAZIONE DEL PRODOTTO

Stagionatura:	oltre 6 mesi;
Porzionatura:	il prodotto viene venduto in forma intera o porzionato a richiesta del cliente;
Shelf life:	90 giorni in forma intera / 45 giorni se porzionato;
Confezionamento:	il prodotto viene venduto in forme nude o, se porzionato, confezionato sotto vuoto o con film termoretraibile;
Trasporto:	a temperatura controllata;
Conservazione:	forma intera tra +6°C e +12°C mentre, se porzionato, in frigorifero da +2°C a +6°C.

CAPOFERRI FORMAGGI SRL *Sede legale:* P.zza Umberto I, n.2 – 24060 Adrara San Martino (BG) *Tel e Fax:* 035.933125 *mail:* info@formaggicapoferri.it