



Latte crudo | Rohmilch | raw milk



pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurized



Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk



Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk



latte pecora | Schafmilch | sheep milk



Latte bufala | Büffelmilch | buffalo milk



Forma intera | Ganze Form | Whole cheese



Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces



1/2



1/4



1/8



Fontina Val D'Aosta



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	360 KCAL 1495 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	28 G 20 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0 G 0 G
Proteine/ Eiweiß/ Protein	27 G
Sale/Salz/Salt	2 G

CODICE KODE CODE	LATTE MILCH MILK	PESO GEWICHT WEIGHT	DIMENSIONI ABMESSUNG DIMENSIONS	STAGIONATURA REIFEGRAD SEASONING	M.G.S.S F.i.T F.D.M	VENDITA VERKAUF SALE	PEZZI BOX STÜCK BOX PIECES BOX
294		10 kg	ø 35 H 7 - 10cm	90 gg	45 %		1

Fornitore: 245

Provenienza: Valle d'Aosta

Tipologia: pasta da taglio

Ingredienti: latte, sale, caglio

Allergeni: Latte

Conservazione: conservare a + 4°-+ 7°C

Lieferant: 245

Herkunft: Aostatal

Typologie: Schnittkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

Supplier:

Origin: Valle d'Aosta

Type: semi-hard cheese

Ingredients: milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4 - +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale

Texture: elastica e morbida

Gusto: dolce, fondente

Aromi: intenso di pascolo, erbe alpine

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich

Textur: elastisch und weich

Geschmack: süß, schmelzend

Aroma: intensiv nach Weiden und Bergkräuter

TASTING

Odour: lactic, vegetal

Texture: elastic and soft

Flavour: sweet, melting

Aromas: intense meadow scents, alpine herbs

DESCRIZIONE

Un formaggio Dop a latte crudo prodotto esclusivamente in Val d'Aosta. Il latte proviene tutto dalla robusta razza autoctona Valdostana Pezzata Rossa e viene lavorato entro due ore dalla mungitura così che tutte le componenti biologiche e organolettiche non vadano disperse. Il formaggio stagiona per minimo 90 giorni su assi di legno a temperatura e umidità controllate.

BESCHREIBUNG

Ein DOP-Rohmilchkäse, der ausschließlich in Aostatal hergestellt wird. Die Milch stammt von Kühen, die alle der autochthonen widerstandsfähigen „Aostatal-Rasse“ Valdostana Pezzata Rossa angehören. Die Milch wird innerhalb von zwei Stunden verarbeitet, damit die biologischen und organoleptischen Komponenten erhalten bleiben. Das Produkt wird mindestens 90 Tage auf Holzbrettern bei idealen Feuchtigkeits- und Temperaturbedingungen gelagert.

DESCRIPTION

A PDO raw milk cheese produced exclusively in Valle d'Aosta. The milk comes from cows that all belong to the autochthonous and tough "Aosta Valley breed" Valdostana Pezzata Rossa. The milk is processed within two hours to preserve the biological and organoleptic components. The product is stored for at least 90 days on wooden boards in ideal humidity and temperature conditions.

ABBINAMENTI

Eccellente per fondute e per gratinare, come pure con patate lessate e verdure cotte.

Vini consigliati: Pinot nero

SERVIERVORSCHLÄGE

Vorzüglich geeignet für Fondue und zum Überbacken, sowie zu Pellkartoffeln und gekochtem Gemüse;

Weinbegleitung: Blauburgunder

PAIRINGS

Excellent for fondue and au gratin, as well as for jacket potatoes and boiled vegetables;

Wine accompaniment: Pinot Noir