

 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurize

 latte pecora | Schafmilch | sheep milk

 Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

 Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

 Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

 ½

 ¼

 ⅛


Affineur



Fontina Val d'Aosta DOP

EXTRA SELECTION

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	360 kcal 1495 kJ
Grassi/ Fett/Fet	28 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	20 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	0 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	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: Nicoletta

Provenienza: Valle d'Aosta

Tipologia: pasta da taglio

Ingredienti: latte, sale, caglio

Allergeni: Latte

Conservazione: conservare a +4°-+7°C

Lieferant: Nicoletta

Herkunft: Aostatal

Typologie: Schnittkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

Supplier: Nicoletta

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

Formaggio DOP, prodotto esclusivamente in Valle, con latte crudo intero, proveniente da una sola mungitura di bovina appartenente alla razza valdostana. Il latte viene lavorato entro 2 ore in modo che i componenti biologici e organolettici rimangano intatti. Il prodotto è stagionato su assi di legno per un periodo minimo di 90 giorni in condizioni ideali di umidità e temperatura.

ABBINAMENTI

Ottimo per la fonduta, per gratinare e con patate lesse e verdure cotte.

Vino: Pinot Noir

BESCHREIBUNG

DOP-Rohmilchkäse, der ausschließlich im Aostatal hergestellt wird.

Die Milch stammt von Kühen die alle der autochthonen „Aostatal-Rasse“ angehören. Die Milch wird innerhalb von 2 Stunden verarbeitet, damit die biologischen und organoleptischen Komponenten erhalten bleiben. Das Produkt wird mindestens 90 Tage auf Holzbrettern bei idealen Feuchtigkeits- und Temperaturbedingungen gealtert.

BEGLEITVORSCHLÄGE

vorzüglich geeignet für Fondue und zum überbacken.

Optimal zu Pellkartoffeln und gekochtem Gemüse.

Wein: Pinot Noir

DESCRIPTION

DOP raw milk cheese, which is produced exclusively in the Aosta Valley. The milk comes from cows that all belong to the autochthonous "Aostatal race". The milk is processed within 2 hours to preserve the biological and organoleptic components. The product is aged on wooden boards for at least 90 days in ideal humidity and temperature conditions.

PAIRINGS

Excellent for fondue and for gratin.

Optimal to boiled potatoes and cooked vegetables.

Wine: Pinot Noir