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 | bufalo milk
Forma intera | Ganze Form | Whole cheese
Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces
½ ¼ ⅛

DEGUST Affineur

Fontina Val D'Aosta DOP



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1495/360
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	⌀ 35 cm H 9 cm	90 gg	45 %		1

Fornitore: Cooperativa Fontina
Provenienza: Valle d'Aosta
Tipologia: pasta da taglio
Ingredienti: latte, sale, caglio
Allergeni: latte
Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: Cooperativa Fontina
Herkunft: Aostatal
Typologie: Schnittkäse
Zutaten: Milch, Salz, Lab
Allergene: Milch
Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier: Cooperativa Fontina
Origin: Aosta Valley, Italy
Type: semi-hard cheese
Ingredients: milk, salt, rennet
Allergens: milk
Conservation: store at +4°- +7°C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale
Texture: elastica, morbida
Gusto: dolce, fondente
Aromi: intenso di pascolo, erbe alpine

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich
Textur: elastisch, weich
Geschmack: süß, schmelzend
Aroma: intensiv nach Weiden und Bergkräuter

TASTING

Odour: lactic, vegetal
Texture: elastic, soft
Flavour: sweet, melting
Aroma: 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 im Aostatal hergestellt wird. Die Milch stammt von Kühen, die alle der autochthonen und 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.

SUGGERIMENTI

Eccellente per fondute e per gratinare, come pure con patate lessate e verdure cotte.
Bevande: Pinot nero, birra maltata

SERVIERVORSCHLÄGE

Vorzüglich geeignet für Fondue und zum Überbacken, sowie zu Pellkartoffeln und gekochtem Gemüse;
Getränke: Pinot Noir, malzbetontes Bier

SERVING SUGGESTION

Excellent with fondue and gratin dishes, as well as jacket potatoes and cooked vegetables;
Drinks: Pinot Noir, malty beer

DEGUST KG/s.a.s | des/di Baumgartner J. & Co. | Bsackerau 1 | I-39040 Vahrn/Varna (BZ) | info@degust.com | www.degust.com
© Testi e foto di proprietà della / © Text und Fotos Eigentum von / © Text and photos property of -DEGUST s.a.s