

COD. ARTICOLO: FC3005



VALLE D'AOSTA

# Fontina D.O.P.

In piccoli caseifici artigianali, situati in Valle D'Aosta è prodotta la fontina. Prodotta con latte vaccino intero crudo, proveniente da una sola mungitura, ad acidità naturale di fermentazione e salatura a secco, con tecnica caratteristica. La pasta è piuttosto morbida, con scarsa occhiatura, in bocca è fondente. Dal sapore dolce, caratteristico. La stagionatura è di almeno 3 mesi.



## INGREDIENTI:

Latte di vacca crudo, sale e caglio

CROSTA NON EDIBILE

MATERIA PRIMA: latte di vacca crudo intero proveniente da bovine di Razza Valdostana conforme al REG. CE 853/2004

**ALLERGENI:** latte e prodotti a base di latte (Secondo Reg. UE N° 1169/2011)

**MODALITA' DI CONSERVAZIONE:** 0-6°C

**ORIGINE DEL LATTE:** Italia NO OGM

Stagionatura: 90 gg

## VALORI NUTRIZIONALI

(Riferiti a 100 g di prodotto)

Energia	1495 KJ/ 360 Kcal
Grassi	28 g - di cui acidi grassi saturi: 19.6 g -
Carboidrati	0.8 g - di cui zuccheri: 0.8 g -
Proteine	27 g
Sale	1.5 g

## INFORMAZIONI DI IMBALLAGGIO\*

PESO	PZ. CONF.	CARTONI per STRATO	N° STRATI per PALLET	MISURE CT	TMC
8 Kg	1	6	6	380x385xh190	60 gg

\*GLI IMBALLI USATI PER IL CONFEZIONAMENTO SONO CONFORMI ALLA LEGISLAZIONE VIGENTE

Via A. di Dio, 185 - 28877 ORNAVASSO (VB)  
Tel. 0323 837628 - Fax. 0323 837898

e.mail: commerciale@castagnasrl.com  
www.castagnasrl.com

# Specifiche tecniche



## Dimensioni

FORMA: cilindrica a facce piane

SCALZO: 7-10 cm, lievemente convesso

DIAMETRO :30- 45 cm

## Caratteristiche Chimiche

Umidità: 42 %

Grasso sul secco: 47%

Sostanza secca: 58 %

## Caratteristiche Microbiologiche

Secondo limiti di legge (Reg. CE 2073/2005)

## Tecnologia di produzione

La lavorazione, secondo quanto previsto dal disciplinare di produzione della DOP, non altera le caratteristiche del latte appena munto che passano inalterate nel formaggio. Infatti il latte viene caseificato entro poche ore dalla mungitura, 2 volte al giorno, alla T di 36 °C, utilizzando per la coagulazione caglio di vitello. Si procede allora alla rottura della cagliata che viene spezzettata fino alle dimensioni di un chicco di mais. Tenendo in movimento la cagliata si procede a riscaldamento graduale fino a circa 48°C per favorire lo spurgo dei coaguli. A temperatura raggiunta si interrompe il riscaldamento e, sempre tenendo in movimento la massa caseosa, si porta a termine lo spurgo. Terminata questa fase detta spinatura si lascia a riposo la cagliata per una decina di minuti, trascorsi i quali si prosegue alla messa in forma della massa caseosa. La cagliata viene così posta nelle fascere tipiche caratterizzate dalla convessità dello scalzo sul quale viene applicata la placchetta di caseina con il numero progressivo del prodotto. Le forme vengono così adagiate sotto pressa per ultimare lo spurgo del siero residuo. La spremitura dura circa 12 ore durante le quali le forme vengono rivoltate più volte. Prima dell'ultimo rivoltamento vien applicata la placchetta numerica che imprimerà sulla forma il numero identificativo del produttore (CTF), che insieme alla placchetta di caseina, garantirà un'inequivocabile tracciabilità del prodotto. Segue quindi la prima salatura e il successivo trasferimento delle forme nei magazzini di stagionatura. Il periodo di maturazione medio è minimo di 3 mesi durante i quali la forma viene periodicamente strofinata e salata in superficie. Nel primo mese le forme vengono rivoltate ogni giorno, alternando un giorno di salatura e uno di spazzolatura, operazioni che agevolano lo sviluppo della tipica crosta. Successivamente queste operazioni vengono effettuate ad intervalli più diradati e le forme, accudite con cura, stagionano lentamente, allineate in perfetto ordine, su tavole di abete rosso. La maggior parte delle grotte di stagionatura della Fontina, sono scavate nella roccia. Qui la temperatura è compresa tra 10°C e 12 °C e l'umidità è superiore all'85%, condizioni ottimali per una lenta e graduata maturazione. Terminata la stagionatura, le fontine vengono esaminate, una ad una, dal Consorzio di tutela della DOP e, solo le forme che rispondono agli standard qualitativi fissati dal disciplinare di produzione vengono contrassegnate con il marchio DOP caratteristico.

## Caratteristiche organolettiche

Formaggio grasso a pasta semicotta, fabbricato con latte intero di vacca, proveniente da una sola mungitura, ad acidità naturale di fermentazione. La salatura è effettuata a secco, con tecnica caratteristica. Periodo medio di maturazione 3 mesi. Dalla crosta compatta, sottile, dallo spessore di circa 2 mm; pasta elastica, piuttosto molle, con scarsa occhiatura, fondente in bocca, di colore leggermente paglierino; sapore dolce, caratteristico.