

CODE DE L'ARTICLE : FC3006



VALLE D'AOSTA

Fontina D.O.P. d'alpeggio

La Fontina D.O.P. d'alpage est produit dans les alpages de la Vallée D'Aoste et possède des caractéristiques organoleptiques très précieuses liées à la complexité des arômes et parfums dérivant des composants aromatiques présents dans le pâturage et véhiculés dans le lait. La chaîne logistique de Fontina compte environ 200 alpages dont nous sélectionnons les plus précieux, situés entre 1800 et 2300 mètres d'altitude. Produit avec du lait de vache cru de la race Valdôtaine, elle a une texture grasse, élastique et douce. Avec un goût doux et caractéristique



INGRÉDIENTS : lait de vache cru, sel, présure,

CROÛTE PAS COMESTIBLE

MATIÈRE PREMIÈRES : lait cru provenant des vaches de race Valdôtaine du période entre Juillet et Septembre en conformité avec le règlement CE 853/2004

ALLERGÈNES : lait et produits à base de lait (Directive UE N° 1169/2011)

MÉTHODE DE STOCKAGE : 0- 6°C

ORIGINE DU LAIT : Italie **SANS OGM**

Maturation : 90 jours

VALEURS NUTRITIONNELLES

(En rapport à 100 g de produit)

Energie	1538KJ/368 kcal
Graisses	28 g dont acides gras saturés 19.6 g
Glucides	0.8g dont sucres 0.8 g
Protéines	27 g
Sel	1.7 g

PALETTISATION*

POIDS	UNITÉS PAR COLIS	CARTONS PAR COUCHE	N° COUCHES PAR PALETTE	TAILLE DU CARTON	TMC
8 kg	1	6	6	380X385XH90	60 jours

Les emballages utilisés sont en conformité avec la législation en vigueur.

Spécifications techniques



Dimensions

Hauteur : 7-10 cm, légèrement convexe

Diamètre : 30 -45 cm

Caractéristiques chimiques :

Humidité : 49 %

Matière sèche : 51 %

Matières grasses / l'extrait sec : 49%

Caractéristiques microbiologiques

Selon le limite légal (Règlement CE 2073/2005)

Techniques de productions

Le traitement, conformément à la spécification de DOP, ne modifie pas les caractéristiques du lait frais qui passent inchangé à travers le fromage. En fait, le lait est traité dans les heures suivant la traite, deux fois par jour, à la température de 36°C, en utilisant la présure de veau à coaguler. On procède ensuite à la rupture du caillé qui est coupée à la taille d'un grain de maïs. Maintenu en mouvement le caillé doit être progressivement chauffé jusqu'à environ 48° pour faciliter la purge de caillots. Une fois la température atteinte, le chauffage cesse et, en maintenant toujours la masse de fromage en mouvement, l'égouttage termine. Une fois cette phase est finie le caillé est laissé au repos pendant dix minutes, après quoi nous continuons en mettant en forme la masse caséuse. Le caillé est ensuite placé dans les moules typiques caractérisées par la convexité de la face sur laquelle est appliquée la plaque de caséine contenant le numéro progressif donné pour chaque moule. Les formes sont couchées sous presse pour obtenir le résidu de lactosérum. Le pressage dure environ 12 heures au cours de laquelle les moules sont retournées plusieurs fois. Avant le dernier retournement la plaque d'immatriculation est apposée ; elle indique le numéro d'identification du producteur, qui avec la plaque de caséine garantit une traçabilité sans équivoque du produit. Vient ensuite le premier salage et le transfert ultérieur des formes dans les entrepôts pour l'affinage. Le période d'acquisition est la moyenne d'au moins trois mois au cours de laquelle la forme est périodiquement frotté et salé en surface. Dans le premier mois, les formes sont retournées tous les jours, en alternance : un jour pour le salage et un pour le brossage, opérations qui facilitent le développement de la croûte typique. Par la suite, ces opérations sont effectuées à plus rares, et les formes, soigneusement entretenus, assaisonnés lentement, alignés dans un ordre parfait, sur des planches d'épicéa. La plupart des grottes d'affinage de Fontina sont sculptés dans la roche. Ici, la température est comprise entre 10°C et 12°C et l'humidité est supérieure à 85%, conditions optimales pour une maturation lente et progressive. Après l'affinage, les formes sont examinés un par un, par le Consortium D.O.P. seulement les formes qui répondent aux normes de qualité fixées sont marqués avec le DOP.

Caractéristiques

Fromage gras, partiellement cuits, produit avec lait entier de la vache provenant d'une seule traite, avec une acidité naturelle de fermentation. Le salage est effectué à sec avec une technique caractéristique. La durée moyenne de maturation est de trois mois. De l'écorce compact, mince, une épaisseur d'environ 2 mm ; pâte élastique, plutôt doux, avec quelques trous, fond dans la bouche, légèrement jaune paille ; goût sucré caractéristique.