

**FONTINA DOP**

La zone de production de la Fontina est celui de la Vallée d'Aoste, Fontina, un mot riche en histoire, un nom qui garantit maintenant à la conformité de niveau européen des normes de production strictes et de conserver la spécificité et les qualités organoleptiques du produit, ainsi que la tradition séculaire dont elle dérive. Ce est un fromage au lait cru.

**INGREDIENTS:** Lait cru, sel, présure

**FORME:** Cylindrique **FACES:** Planes **DIAMÈTRE:** 30-45 CM **PIEDS NUS:** 7-10 cm, légèrement convexe

**POIDS:** Cod.art.:FC3005 8-12 kg Cod.art.: FC3005.4 2-3 kg **CROÛTE PAS COMESTIBLES** **NO OGM**

**MATIÈRES PREMIÈRES:** lait cru de vache provenant de vaches de race valdôtaine conforme au règlement CE 853/2004.

**TECHNOLOGIES DE PRODUCTION:** Le traitement, conformément à la spécification de l'AOP, 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, de la T ° 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. Tenue déplacer le caillé il doit être progressivement chauffé jusqu'à environ 48°C pour faciliter la purge de caillots. Une température a atteint le chauffage est interrompu et, en maintenant le déplacement de la masse de fromage, il complète le saignement. Une fois cette phase est appelée pour épingle le caillé est laissé au repos pendant dix minutes, après quoi nous continuons de mettre en forme la masse caseosa. La caillé est ensuite placé dans les moules typiques caractérisées par la convexité de la face sur laquelle est appliquée à la plaque de la caséine par le numéro de série de l'appareil. Les formes sont si couché sous presse pour obtenir le résidu de lactosérum. Le pressage dure environ 12 heures au cours de laquelle les formes sont retournées plusieurs fois. Avant le dernier tournant est appliquée numéros de plaque sur le formulaire donnera le numéro d'identification du producteur (FCT), qui, avec la plaque de caséine, une garantie de traçabilité sans équivoque. Vient ensuite le premier salage et le transfert ultérieur des formes dans les entrepôts de l'assaisonnement. La période d'acquisition est la moyenne d'au moins trois mois au cours de laquelle la forme est périodiquement et frotté du sel sur la surface.

Dans le premier mois, les formes sont retournées tous les jours, en alternance un jour pour le salage et une pour le brossage, les 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 rosso. La plupart des grottes d'affinage de la Fontina, sont sculptés dans la roche. Ici, la température est comprise entre 10°C et 12°C et l'humidité est supérieure à 85%, les conditions optimales pour une maturation lente et progressive. Après durcissement, la Fontine sont examinés un par un, par le Consortium et le PDO, seuls les formes qui répondent aux normes de qualité fixées par la spécification du produit sont marqués avec la caractéristique de DOP.

**CARACTÉRISTIQUES:** fromage gras, partiellement cuits, au lait entier, provenant d'une seule traite, avec une acidité naturelle de fermentation. Le salage est effectué à sec, avec la fonction technique.

Durée moyenne de maturation 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.

**CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES:** Selon la limite légale (CE règlement 2073/2005)

**CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES:**

Humidité: 42%

Graisse dans sec: 47%

## VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G DE PRODUIT

Énergie: 1495 KJ/360kcal  
 Graisses: 28 g dont saturés 19,6 g  
 Glucides: 0 g dont sucres 0 g  
 Proteines: 27 g  
 Sel: 1,5 g

MÉTHODE DE CONSERVATION: 0-6°C

TMC: 60 jours

EMBALLAGE: Cod.art: FC3005 Paquet de 1 piece Cod.art: FC3005.4 Paquet de 4 piece

**Les sacs en plastique utilisés pour l'emballage sont conformes à la législation en vigueur**

DIRECTIVE LISTE allergènes CE2007/68

PRÉSENT	TIPOLOGIA
	1 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits dérivés.
	2 crustacés, mollusques et crustacés
	3 oeufs et les produits à base d'œuf
	4 Poissons et fruits de mer
	5 arachides et produits à base d'arachides
	6 Soja et produits à base de soja
X	7 Lait et à base de lait
	8 écrous, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia et du Queensland et dérivés
	9 Produits céleri et céleri-base
	10 Produits de moutarde et de la moutarde à base de
	11 Les graines de sésame et de graines de sésame produits à base de sésame
	12 Dioxyde de soufre et sulfites en concentrations de plus de 10 mg / kg ou 10 mg / litre en termes de SO <sub>2</sub> total à calculer pour les produits tel que proposé prêt à la consommation ou reconstitué selon les instructions du fabricant.
	13 Lupins et produits à base de lupin
	14 Mollusques et produits à base de mollusques