

Italienska smaker sedan 1999



Fontina Valdostana LATTERIA DOP - Opastöriserad komjolk

Fontina är en klassisk italiensk hårdost med vaxat skal som har sitt ursprung i Valle d'Aosta. Den är gjord på opastöriserad komjolk. Enligt gamla dokument så har man producerat Fontina i Aostadalen sedan 1270. En äkta Fontina har en Consorzio stämpel.

Den opastöriserade mjölken bearbetas direkt efter mjölkningen av de typiska Aosta kossorna - Valdostana Pezzata Rossa, Valdostana Pezzata Nera och Castana - som fortfarande mjölkas för hand.

Smaken är krämig, kraftig och aromatisk från de olika örter som kossorna betar på hög höjd. Under sin lagring i grottor (60 dagar) erhåller osten sina unika egenskaper - elastisk textur och lätt sötaktig smak - sin salta och typiska bouquet .



Fontina Valdostana LATTERIA DOP

ARTIKELNR: 1926

Beskrivning: Opastöriserad komjolk.

Egenskaper: *Färg:* Från elfenben till mer eller mindre intensivt halmgul.

Arom: Intensiv doft utvecklas mer eller mindre beroende på graden av mognad.

Smak: söt - lätt kryddig. Osten smälter i munnen och har en karakteristisk söt, delikat och smörig smak, mer intensiv när den mognar. *Minsta mognadstid:* 60 dagar

Konsistens: Elastisk och mjuk i förhållande till produktions- och mognadsperiod.

Servering: Rumstemperatur. Perfekt till Fondue eller till din ostbricka.

Vikt: ca 8 kg



NÄRINGSDEKLARATION PER 100 G	
Energi	1586 kJ / 382 kcal
Fett	31,0 g
- varav mättade fettsyror	21,7 g
Kolhydrater	0,8 g
- varav sockerarter	0,8 g
Protein	25,0 g
Salt	1,9 g

Ingredienser: opastöriserad **komjolk***, salt, **löpe**. Hölje ej ätbart. *Ursprungsland: Italien. Förvaras: i kyl + 8°C / + 10°C. Bäst före: se förpackning

molino

Manufakturatan 23 · 417 07 Göteborg · Tel. +46 (0) 31 21 27 77 · info@ilmolino.se · ilmolino.se