

20 years of Italian Food Experience



Fontina valle d'Aosta DOP - *Caseificio Fontina*



Fontina valle d'Aosta DOP - Hårdost av 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.

Vår Fontina är en så kallad alpeggio dvs. att man använder mjölken från kor som varit på alpbete. Mjölken blir då fetare och rikare på protein och kasein. Det bidrar till att man erhåller en högkvalitativ slutprodukt, en ost med kraftig rund mjölkig smak och balanserad sälta.

Den opastöriserade mjölken bearbetas direkt efter mjölkningen av de typiska Aosta kossorna "PEZZATA VALDOSTANA" som fortfarande mjölkas för hand i vindskydden uppe på alpssluttningarna på en höjd av 2250 meter.

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 sälta och typiska bouquet.



Fontina Valle d'Aosta D.O.P / 28% Caseificio fontina

ARTIKELNR: 1926

Mjolk: Komjolk.

Typ av metod: Traditionell, grottlagrad.

Färg: Strågul.

Karaktär: Elastisk textur och lätt sötaktig smak.

Servering: Rumstemperatur. Passar utmärkt till ostbrickan.

Vikt: ca 2 kg.

Ingredienser: **komjolk**, salt, löpe. Förvaras: i kyl + 4° / + 8° C. Bäst före: se förpackning

ilmolino

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