

# Italienska smaker sedan 1999



## Fontina Valdostana ALPEGGIO 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.

Vår Fontina är en så kallad Alpeggio dvs. att man använder mjölken från kor som varit på alpbete - de typiska Aosta kossorna - Valdostana Pezzata Rossa, Valdostana Pezzata Nera och Castana. 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 - som fortfarande mjölkas för hand i vindskydden uppe på alp Slutningarna på en höjd av 2250 meter.

Smaken är mild, delikat och smörig. Under sin lagring i grottor (80 dagar) erhåller osten sina unika egenskaper - elastisk textur och lätt sötaktig smak - sin sälta och typiska bouquet.



### Fontina Valdostana ALPEGGIO DOP

ARTIKELNR: 13775

**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:* 80 dagar

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

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

**Vikt:** ca 8 kg



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

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 G	
Energj	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

**molino**

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