Caseificio LATINI SRL
Via Bresci n. 51/A grumello del monte (BG)

# FONTINA vera AOSTA D.O.P.

**Codice articolo: 025**
rev.15/01/2023

| | |
|---|---|
| **DENOMINAZIONE DI VENDITA** | Fontina D.O.P. |
| **DESCRIZIONE DEL PRODOTTO** | Formaggio stagionato da latte vaccino crudo proveniente da vacche di razza Valdostana, lavorato entro due ore dalla mungitura secondo la tradizione e a norma di uno specifico e severo disciplinare. |
| **INGREDIENTI** | Latte crudo, caglio, sale. |
| **LAVORAZIONE** | Aggiunta caglio a 36°C, taglio della cagliata a grandezza di chicco di mais, spinatura su fuoco a 48°C, estrazione tramite tele, messa in fascera, pressatura sotto pressa per 12 ore |
| **STAGIONATURA** | Minimo di 80 giorni, senza limite di massimo in magazzini di stagionatura con umidità relativa 90% e temperatura da +7° a +12 °C |
| **CARATTERISTICHE FORMA** | Forma cilindrica<br>Diametro di circa 30 – 45 cm<br>Scalzo leggermente convesso di 7 – 10 cm<br>Peso per forma 8 – 12 Kg. |
| **PASTA** | Compatta di colore paglierino tenue, con occhiatura piccola, sparsa e rada |
| **CROSTA** | Compatta di colore marrone chiaro, inferiore a 2 mm, marchio di colore verde. Trattata in superficie, durante la stagionatura, con sale marino tramite spazzolatura. |
| **CARATTERISTICHE CHIMICHE** | Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto:<br>Valore energetico: 360 K cal - 1495 KJ<br>Proteine: 27 g<br>Grassi: 28 g di cui saturi 19,6 g monoinsaturi 7,4 g polinsaturi 1,0 g<br>Vitamina A: 200 mcg<br>Calcio: 700 mg<br>Fosforo: 540 mg |
| **CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (REG. CE 2073/05)** | Salmonella spp: Assente in 25 g.<br>Listeria monocytogenes: Assente in 25 g.<br>Enterotossine staffilococciche: Assenti in 25 g.<br>Staffilococchi Coag. +: < 10.000 UFC/g. |
| **ALLERGENI PRESENTI** | Latte tra gli ingredienti. Non sono presenti allergeni per cross contamination |
| **MODALITA' DI CONSERVAZIONE** | Tenere le forme in frigorifero a massimo 4 °C |
| **ULTERIORI INDICAZIONI** | Crosta non edibile |
| **ORIDINE LATTE** | ITALIA |