



FONTINA





DENOMINAZIONE

FONTINA

Descrizione prodotto e ciclo produttivo

Il latte viene lavorato a caldo, subito dopo la mungitura, effettuata a mano

Ingredienti

Latte vaccino crudo intero, caglio di vitello, sale

Forma

Cilindrica

Peso

10 Kg circa

Struttura pasta

Morbida, burrosa, fondente, con leggera occhiatura a occhio di pernice

Colore pasta

Dal paglierino al giallo intenso

Struttura crosta

Compatta e sottile

Colore crosta

Giallo paglierino

Caratteristiche microbiologiche e chimico – fisiche

Pasta dura (umidità < 40%)

Indicazioni di conservazione

Conservare a temperatura inferiore a +10 °C