



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