Fontina Dop

Codice: 0701

DESCRIZIONE:

La fontina DOP è un formaggio semicotto, prodotto con latte intero crudo proveniente da una sola mungitura di vacche da latte della Val d'Aosta. Questo prodotto si presenta con diverse tonalità di colore, dall'avorio al giallo paglierino, con leggera occhiatura. Ha una struttura morbida ed elastica e un gusto tipico e gradevole.

INGREDIENTI:

Latte crudo, caglio e sale.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: DA 0°C A +6°C.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	(valore medio per 100g di prodotto)
VALORE ENERGETICO	1568 kJ – 382 Kcal
GRASSI	31 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	21.7 g
CARBOIDRATI	0.8 g
DI CUI ZUCCHERI	0.8 g
PROTEINE	25 g
SALE	1.9 g