

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

FONTINA D.O.P. a quarti

INGREDIENTI:

- Latte crudo intero proveniente da una sola mungitura di bovine di razza valdostana, alimentate secondo le disposizioni del disciplinare di produzione, sull'intero territorio della Valle d'Aosta.
- Caglio di vitello
- Sale

PROCEDIMENTO:

- Prima della coagulazione il latte non deve aver subito riscaldamento a temperatura superiore ai 36°C;
- La coagulazione del latte avviene in caldaie in rame o in acciaio, mediante l'aggiunta di caglio di vitello. Il procedimento deve avvenire ad una temperatura compresa tra i 34 °C e i 36 °C e deve durare almeno 40 minuti;
- Rottura del coagulo fino a ottenere granuli di cagliata dalle dimensioni paragonabili al chicco di mais;
- Spinatura su fuoco che deve raggiungere una temperatura compresa tra 46 °C e 48 °C. La spinatura va completata fuori fuoco fino al momento in cui il casaro decide che i granuli di cagliata sono sufficientemente spurgati;
- Fase di riposo non inferiore ai 10 minuti;
- Estrazione e infagottamento, ossia l'avvolgimento in tele di tessuto della massa caseosa che deve essere posta nelle tipiche fascere a scalzo concavo che vengono impilate e poste sotto pressa;
- Primo rivoltamento: applicazione di una placchetta di caseina recante un codice identificativo della forma e l'elemento grafico identificativo del prodotto;
- Prima dell'ultima fase di pressatura: applicazione della placchetta di identificazione (CTF) recante il numero del produttore attribuito dal Consorzio incaricato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali;
- Fase di pressatura: si protrae fino alla lavorazione successiva; durante questo intervallo le forme devono essere rivoltate per favorire lo spurgo della massa caseosa;
- Rivoltamento, salatura e strofinatura: la forma viene estratta dallo scaffale e rivoltata per la salatura della faccia che appoggiava sul ripiano attraverso la distribuzione a spaglio di un leggero strato di sale; dopo tale operazione la forma viene posizionata nuovamente sul ripiano dello scaffale;
- Verificato lo scioglimento del sale, la forma viene estratta per essere strofinata sul lato precedentemente salato e sullo scalzo a mezzo di spazzole e di una soluzione di acqua e sale, quindi viene riposta nello scaffale nella sua posizione originaria;
- Questa sequenza di operazioni, che avviene nei magazzini di stagionatura, permette di trattare entrambe le facce della forma, favorendo il corretto sviluppo della crosta: l'addetto alle suddette operazioni valuta la necessità di compiere l'una o l'altra operazione in base alle caratteristiche delle singole forme da trattare;
- Può essere effettuata la salamoia entro le 24 ore dall'uscita dalla pressa per un massimo di 12 ore; questa avviene introducendo le forme in vasconi riempiti di una soluzione di acqua e sale;

-La maturazione deve svolgersi in magazzini con le seguenti caratteristiche: umidità almeno 90%, temperatura compresa tra 5 e 12C°.

-Il marchio viene impresso sulle forme di almeno 80 giorni di maturazione.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO FORMA INTERA:

-Forma cilindrica con facce piane e scalzo concavo; diametro tra 35 e 45 cm; altezza tra 7 e 10 cm; peso tra 7,50 e 12 Kg.;

-Peso inferiore 7,50 Kg. o superiore ai 12 Kg.;crosta compatta, sottile e morbida; pasta elastica e morbida;

-Occhiatura scarsa e dispersa nella forma;

-Colore dall'avorio al giallo paglierino.

DESCRIZIONE PEZZI A QUARTI:

- Taglio della forma in quattro parti; peso tra 1,80 e 3,00 il pezzo; uso di sacchetti alimentari; sottovuoto e successiva etichettatura come da regolamento compresa la dicitura da consumarsi preferibilmente entro: (65 giorni dalla data di confezionamento).

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI E CHIMICHE (valori medi per 100 g di prodotto)

-Valore energetico: 360 Kcal / 1495 KJ;

-Grassi: 28 g. di cui saturi: 19,60 g.

-Carboidrati: 0 g. di cui zuccheri 0 g.

-Proteine: 27 g;

-Sale: 0,68 g.

ALLERGENI:

LATTE Questo prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati ed è conforme al Reg. 1829/2003 e al Reg. 1830/2003 CE.