

FONTAL ITALIANO “LA BELINDA” - “LA BELINDA” ITALIAN FONTAL

Nel passato veniva definito Fontal ogni formaggio che aveva la prerogativa di sciogliersi con estrema facilità, da qui il suo utilizzo frequente nella produzione di fondute. È un formaggio grasso, semicotto. Si presenta con una crosta sottile color nocciola e una pasta tenera e compatta, color giallo paglierino. Il sapore è dolce, l'aroma molto delicato.

The term Fontal was once used to indicate any cheese that was easy to melt, thus used extensively for making fondue. This cheese is rich and semi-cooked. It has a thin, nut-brown rind and a tender, solid, straw-yellow paste. The flavor is mild, with a very delicate aroma.

Porzionatura / Portioning



Coltelli da utilizzare / Knives to be used



Abbinamento / Pairings



Valcalepio - Lagrein - Rosso Piceno - Dolcetto D'Alba



Doppelbock

Ingredienti: LATTE Vaccino, sale, caglio
 Ingredients: COW'S MILK, salt, Rennet

Valori nutrizionali medi per 100 g / Average Nutritional Valued per 100 g

energia / energy	kJ/kcal	1446 / 349
grassi totali / fat	g	29,4
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	g	2
carboidrati / carbohydrate	g	0
di cui zuccheri / sugars	g	0
proteine / protein	g	20,7
sale / salt	g	2,2

Cod. AL98020
 Peso: 12 Kg ca.
 Pezzi per cartone: 1
 Shelf life: 90 gg.

Code: AL98020
 Weight: 12 Kg ca.
 Units per package: 1
 Shelf life: 90 gg.

Cod. AL98023
 Peso: 3 Kg ca.
 Pezzi per cartone: 4
 Shelf life: 45 gg.

Code: AL98023
 Weight: 3 Kg ca.
 Units per package: 4
 Shelf life: 45 gg.