

Ser Fontina Valdostana DOP



POCHODZENIE PRODUKTU:

Aosta



Opis

Fontina to bardzo smaczny włoski ser, któremu nadano w 1995 roku certyfikat DOP – Chronionej Nazwy Pochodzenia.

Półtłusty o miękkiej i elastycznej konsystencji, występuje w cylindrycznych spłaszczonych formach. Skórka zwarta, cienka i dość tłusta w brązowym kolorze, który zmienia się od jasnego do ciemnego w zależności od okresu i warunków dojrzewania. Serek rozplwający się w ustach, o delikatnym maślanym zapachu w serach krótko dojrzewających, natomiast w tych dłużej dojrzewających nabiera tonów owocowych, o delikatnych nutach orzechów. Wygląd po przecięciu może się nieznacznie różnić kolorem w zależności od producenta, jak i również pory roku, w której został wyprodukowany.

Sugestie

Młoda Fontina służy jako wyśmienity ser stołowy, dojrzała natomiast, dzięki łatwości topienia, znakomicie nadaje się do gotowania. Ta właściwość wykorzystywana jest między innymi do robienia rozgrzewającej, doskonałej na polskie zimy fonduty – lokalnej włoskiej odmiany fondue. Świetnie nadaje się do przyrządzania przystawek i dań głównych. Sprawdza się na desce serów z akompaniamentem dobrego czerwonego wina, a także w licznych przystawkach i daniach głównych. Może być zapiekany, gotowany i duszony.



Dane techniczne

RODZAJ SERA:

CHARAKTERYSTYKA:

SMAK:

WYGLĄD:

SKŁADNIKI: Ser z mleka krowiego.

ALERGENY:

OPAKOWANIE:

WAGA: Dostępny w kawałkach ok. 2,5 kg lub w całości ok. 10 kg.

SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:

KRAJ POCHODZENIA: Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

WARTOŚĆ ENERGETYCZNA: 1586 kJ / 382 kcal

TŁUSZCZE: 31 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 21,7 g)

WĘGLOWODANY: 0,8 g (w tym cukry 0,8 g)

BIAŁKA: 25 g

SÓL: 1,9 g