

FONTAL ITALIEN "LA BELINDA" BIO

Dans le passé, on appelait « Fontal » tout fromage qui avait la caractéristique de fondre avec beaucoup de facilité, d'où son utilisation fréquente dans la production de fondues. C'est un fromage gras, mi-cuit. Sa croûte est fine et de couleur noisette, avec une pâte tendre et compacte de couleur jaune paille. La saveur est douce et l'arôme très délicate.

Découpe



Couteaux à utiliser



Accords



Sangiovese di Predappio - Marzemino di Isera - Cartizze



Doppelbock

Ingrédients: LAIT Italien provenant de l'agriculture biologique, sel, présure

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie	kJ/kcal	1446 / 349
Matière grasse	g	29,4
dont acides gras saturés	g	2
Glucides	g	0
dont sucres	g	0
Protéines	g	20,7
Sel	g	2,2

Code: BF15000
Poids: 12 Kg ca.
Pièces par carton: 1
DLC: 90 jours

Code: BF15010
Poids: 3 Kg ca.
Pièces par carton: 4
DLC: 45 jours

