

## FONTAL ITALIEN “LA BELINDA”

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



Valcalepio - Lagrein - Rosso Piceno - Dolcetto D'Alba



Doppelbock

Ingrédients: LAIT DE VACHE, 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: AL98020  
Poids: 12 Kg ca.  
Pièces par carton: 1  
DLC: 90 jours

Code: AL98023  
Poids: 3 Kg ca.  
Pièces par carton: 4  
DLC: 45 jours