



## Fontina d'Aosta, A.O.P.

**On utilise la Fontina pour la Fonduta, un des plats classiques du Val d'Aoste. Les gens de la région y ajoutent des truffes blanches.**

La Fontina est élaborée l'été avec le lait des vaches valdôtaines en transhumance dans les alpages à plus de 2000 m d'altitude. En hiver, la fabrication se poursuit dans de petites laiteries en plaine ou à basse altitude. Le fromage est salé à sec pendant trois mois en utilisant un jour sur deux du sel marin moulu. La plupart du temps, la Fontina est affinée dans des grottes avec des galeries souterraines pendant 3 à 8 mois.

Ce fromage est mentionné pour la première fois officiellement en 1717, dans un document des archives de l'hospice du Grand-Saint-Bernard, bien qu'il soit certainement plus ancien.



### CARACTÉRISTIQUES

|                     |                        |
|---------------------|------------------------|
| Pâte                | Ferme                  |
| Intensité           | Moyen                  |
| Type de lait        | Vache                  |
| Traitement du lait  | Cru                    |
| Pays                | Italie                 |
| Région              | Vallée d'Aoste         |
| Détails             | N/A                    |
| Producteur          | N/A                    |
| M.G.                | 27%                    |
| Affinage minimum    | 3 mois                 |
| Famille             | Pâte pressée non cuite |
| Mode de fabrication | N/A                    |
| Particularités      | N/A                    |

#### Aspect

Meule circulaire à talon concave. Pâte de couleur jaune paille, souple et fondante en bouche. Croûte bien fine de couleur marron.

#### Goût

Arôme bouqueté, de noisettes.

### ACCORDS

#### Vin blanc



**Fruité et vif**  
Orvieto

#### Vin rouge



**Aromatique et souple**  
Sangiovese, Rosso di Montalcino

#### Bière



**Blonde Ronde**  
Triple

### PRODUITS SIMILAIRES

- » Abondance (fermier), A.O.P.
- » Morbier