

CHEESE 2025

VALLE D'AOSTA DA ASSAPORARE

Fontina DOP lunga stagionatura



Pensata per gli amanti dei gusti più decisi, la Fontina DOP che supera i sei mesi di maturazione, viene definita a lunga stagionatura.

Presenta una crosta consistente e rugosa, di colore oca che col protrarsi del tempo tende al marrone.

La pasta, semidura e compatta, mantiene la sua classica occhiatura sparsa.