

CHEESE 2025

VALLE D'AOSTA DA ASSAPORARE

Valle d'Aosta Fromadzo DOP



Il Valle d'Aosta Fromadzo DOP è un formaggio semi grasso ottenuto da latte crudo, parzialmente scremato per affioramento naturale, proveniente da due mungiture di mucche pezzate rosse e castane di razza valdostana. Il Fromadzo DOP si presenta, oltre che nella versione classica, anche nelle varianti aromatizzate con erbe di montagna. Semi-dolce quando è fresco, il sapore diviene più pronunciato, leggermente salato, talvolta con una punta di piccante, quando raggiunge una maggiore stagionatura. Il disciplinare consente la produzione di diverse tipologie: semigrasso, semigrasso con aggiunta di erbe aromatiche (ginepro, cumino selvatico, ecc.), magro, misto vaccino-caprino.

Il latte viene lasciato riposare per un periodo variabile dalle 12 alle 24 ore, mentre per il formaggio a basso contenuto di grasso il periodo di riposo dura dalle 24 alle 36 ore prima della scrematura. A questo punto il latte viene fatto coagulare, mediante l'uso di caglio naturale. La cagliata viene rotta innalzando la temperatura e la massa che se ne ottiene viene posta in fascere. Dopo una leggera pressatura segue il rivoltamento effettuato 3-4 volte al giorno. La salatura è effettuata a secco o in salamoia.