



• dal 1957 •



VALFONTANA

Il classico formaggio da cucina

Il Valfontana è un formaggio dolce e delicato, il cui profumo ricorda il latte e i fiori di montagna. Prende il nome dall'omonima verdeggiante vallata a pochi chilometri dalla nostra Latteria. È un prodotto unico che dopo poco più di un mese di affinamento può essere degustato. È molto apprezzato in cucina grazie alla sua versatilità. Lo si può gustare abbinato ai tradizionali piatti valtelinesi, come i pizzoccheri e la polenta taragna, o ai piatti della grande cucina italiana e lombarda come i risotti, la pasta o gli sfornati.



VALFONTANA

Caratteristiche generali/ Main Features

INGREDIENTI · *Ingredients*

latte vaccino, sale, caglio
cow's milk, salt, rennet

FORMATO · *Format*

forma cilindrica, regolare, superfici piane, scalzo
dritto (diametro 33 cm, scalzo 8,5 cm)
cylindrical shape
(diameter cm 33, outer edge cm 8.5)

PESO · *Wheel weight*

8,8 kg (tolleranza/tolerance \pm 10%)

STAGIONATURA · *Aging*

minimo 40 giorni/40 days minimum

TRASPORTO · *Transport*

Automezzi refrigerati/Refrigerated vehicles

TEMPERATURA · *Storage Temperature*

+4 °C +6 °C

The Valfontana is a sweet and delicate cheese, whose scent reminds of milk and wildflowers. It owes its name to the lush green valley few kilometres away from our Dairy. It is a unique product that can be savoured after just one month of aging. It is very appreciated in the kitchen thanks to its versatility. It can also be enjoyed in traditional Valtellina dishes, such as pizzoccheri and polenta taragna, or combined with dishes of the great Italian and Lombard cuisine such as risottos, pasta or savoury pies.

Codice · <i>Code</i>	12401
Unità di vendita · <i>Sales unit</i>	a peso/kg · <i>by weight/kg</i>
Imballo primario · <i>Primary packaging</i>	incarto monoforma · <i>wrapped individually</i>
Imballo secondario · <i>Secondary packaging</i>	cartone · <i>carton</i>
Misure cartone · <i>Carton size</i>	cm 39 x 39 - h 11 cm
Pezzi per cartone · <i>Wheels per carton</i>	1
Shelf life	90 giorni · <i>90 days</i>
Forme per pallet · <i>Wheels per pallet</i>	42
Strati per pallet · <i>Layers per pallet</i>	7
Cartoni per strato · <i>Cartons per layer</i>	6
Codice EAN · <i>EAN code</i>	/
Dimensione pallet · <i>Pallet size</i>	Euro



• dal 1957 •

Lattoria Sociale di Chiuro - Società Cooperativa Agricola

via Nazionale - Zona Artigianale 23 - 23030 Chiuro (SO)

tel. +39 0342 482113 - fax +39 0342 484368

info@latteriasocialechiuro.com - www.latteriachiuoro.it

