

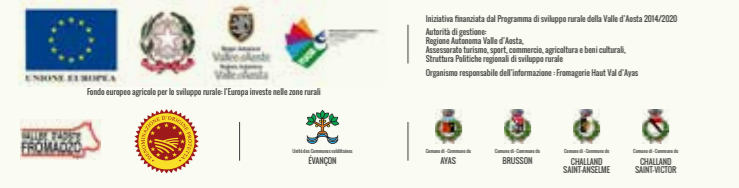
VALLE D'AOSTA
Fromadzo
DOP

COMMENT NOUS CONTACTER
T. +39 0125 301 117 - F. +39 0125 301 982
M. info@fromadzodop.it

WWW.FROMADZODOP.IT



VEGAMULTIMEDIA.COM



LES PÂTURAGES ET L'ÉLEVAGE

Le lait produit au Val d'Ayas provient d'élevages de petites dimensions, là où des éleveurs passionnés prennent soin de leur propre bétail.

En été les vaches sont au pâturage à l'alpage et broutent l'herbe fraîche et aromatique (véritable minière de biodiversité et de nutriments) ; durant les longs hivers, les éleveurs leur donnent le foin récolté à la belle saison en fond de vallée.



LA PRODUCTION ET L'AFFINAGE

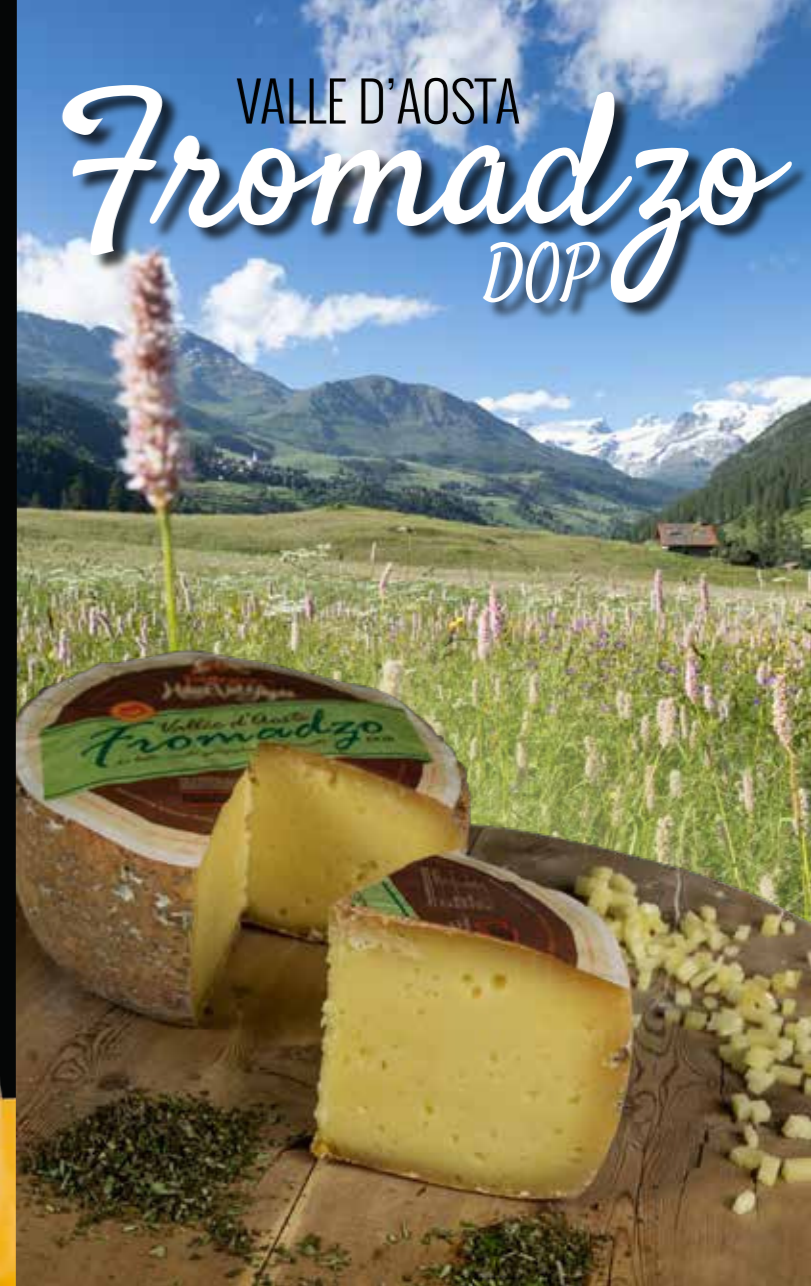
Le lait frais est porté tous les jours à la coopérative et laissé dans des bassins d'affleurement (le matin pendant 24 heures et le soir pendant 12 heures) pour l'écémage de la crème qui sera utilisée pour produire un excellent beurre.

Le lait partiellement écrémé des deux traites est ensuite uni pour commencer le processus de transformation. L'affinage se passe dans des caves fraîches et humides où l'on procède au salage avec de la saumure et, ensuite, au brossage pendant un minimum de 60 jours.

ACHETEZ MAINTENANT
WWW.FROMADZODOP.IT



VALLE D'AOSTA
Fromadzo
DOP



FORMAGGIO UNICO DELLA VAL D'AYAS

En Vallée d'Aoste, le *Fromadzo AOC* est un fromage mi-gras, obtenu avec du lait cru, partiellement écrémé par affleurement naturel et provenant de deux traites de vaches de race valdôtaine, pie rouge et brune.

Le *Fromadzo AOC* est présenté soit dans sa version classique que dans ses variantes aromatisées aux herbes de montagne.

ATOUS NUTRITIONNEL

En Vallée d'Aoste, le *Fromadzo AOC* est un fromage maigre (environ 20 % de matières grasses) et affiné, source de calcium et autres éléments précieux pour la santé (phosphore, vitamine A et B).

4 COMMUNES AU VAL D'AYAS



50 ÉLEVEURS QUI APPORTENT LEUR LAIT



1.000 VACHES À LAIT



150.000 KG DE LAIT PAR AN



1 COOPÉRATIVE DE TRANSFORMATION



3.000 FORMES DE FROMADZO AOC PAR AN



POURQUOI EST-IL AUSSI BON ?

Produire le *Fromadzo AOC* signifie aussi respecter les antiques traditions laitières, utiliser les techniques de production les plus modernes, valoriser un petit territoire de montagne et sauvegarder des éleveurs.

Le résultat est un fromage unique en son genre, mi-doux quand il est frais, légèrement salé et parfois même un peu piquant quand il est affiné.



QU'EST-CE QU'UNE AOC ?



L'AOC est une garantie pour le consommateur d'un produit certifié par un organisme indépendant qui en vérifie la conformité au cahier des charges de production.

Les points de force du *Fromadzo AOC* sont les suivants :

- > territoire de production : Vallée d'Aoste
- > bovins : de race valdôtaine pie rouge, pie noire et brune
- > alimentation : principalement du forage local
- > repos du lait : écrémage après 12 à 24 h
- > ferments lactiques : sélectionné à partir de souches de bactéries lactiques locales