

VALLE D'AOSTA
Fromadzo
DOP

COME CONTATTARCI
T. +39 0125 301 117 - F. +39 0125 301 982
M. info@fromadzodop.it

WWW.FROMADZODOP.IT



VEGAMULTIMEDIA.COM



I PASCOLI E L'ALLEVAMENTO

Il latte prodotto in Val d'Ayas proviene da allevamenti di piccole dimensioni, dove appassionati alpigiani accudiscono le proprie bovine.

In estate le mucche pascolano in alpeggio e brucano erbe fresche e aromatiche (vere e proprie miniere di biodiversità e di nutrienti); durante i lunghi inverni, gli allevatori somministrano il fieno raccolto durante la bella stagione nel fondovalle.



LA PRODUZIONE E L'AFFINAMENTO

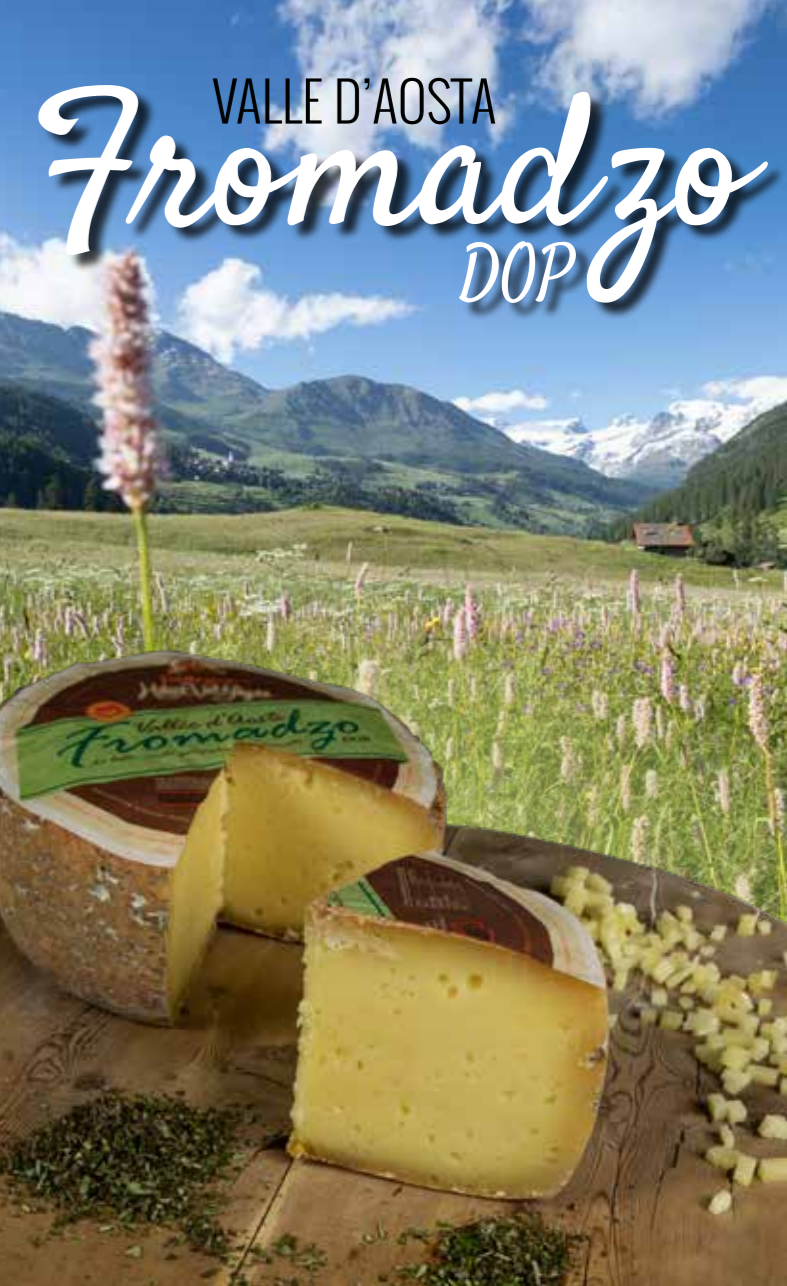
Il latte fresco è conferito giornalmente alla cooperativa e posto in vasche di affioramento (al mattino per 24 ore e la sera per 12 ore) per la scrematura della panna che verrà utilizzata per produrre dell'ottimo burro.

Il latte parzialmente scremato delle due mungiture viene unito per l'avvio del processo di trasformazione. La stagionatura avviene in cantine fresche e umide ove si procede alla salatura con salamoia e successive spazzolature per un periodo minimo di 60 giorni.

ACQUISTA ORA
WWW.FROMADZODOP.IT



VALLE D'AOSTA
Fromadzo
DOP



FORMAGGIO UNICO DELLA VAL D'AYAS

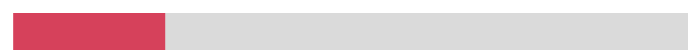
Il Valle d'Aosta Fromadzo DOP è un formaggio semi grasso ottenuto da latte crudo, parzialmente scremato per affioramento naturale, proveniente da due mungiture di mucche pezzate rosse e castane di razza valdostana.

Il Fromadzo DOP si presenta, oltre che nella versione classica, anche nelle varianti aromatizzate con erbe di montagna.

ATOUTS NUTRIZIONALI

Il Valle d'Aosta Fromadzo Dop è un formaggio magro (20% circa di contenuto di grasso) e stagionato, fonte di calcio e di altri elementi preziosi per la dieta (fosforo, vitamina A e B).

4 COMUNI IN VAL D'AYAS



50 AZIENDE CONFERITRICI



1.000 MUCCHE DA LATTE



150 MILA KG DI LATTE / ANNO



1 COOPERATIVA DI TRASFORMAZIONE



3.000 FORME DI FROMADZO DOP / ANNO



PERCHÉ È COSÌ BUONO?

Produrre il Fromadzo DOP significa rispettare le antiche tradizioni casearie, utilizzare le più moderne tecniche produttive, valorizzare un piccolo territorio di montagna e tutelare i suoi allevatori.

Il risultato è un formaggio unico, semi dolce quando è fresco, leggermente salato e talvolta un po' piccante quando è stagionato.



COS'È UNA DOP?



La DOP è una garanzia per il consumatore di un prodotto certificato, da un ente terzo, che verifica la conformità al disciplinare di produzione.

I punti di forza del Fromadzo DOP sono:

- > territorio di produzione : Valle d'Aosta
- > bovini : razza valdostana pezza rossa, pezzata nera e castana
- > alimentazione : prevalenza di foraggi locali
- > riposo del latte : scrematura dalle 12 alle 24 ore
- > fermento : selezionato da ceppi di batteri lattici locali