

*I sapori della tradizione
nel rispetto del territorio*



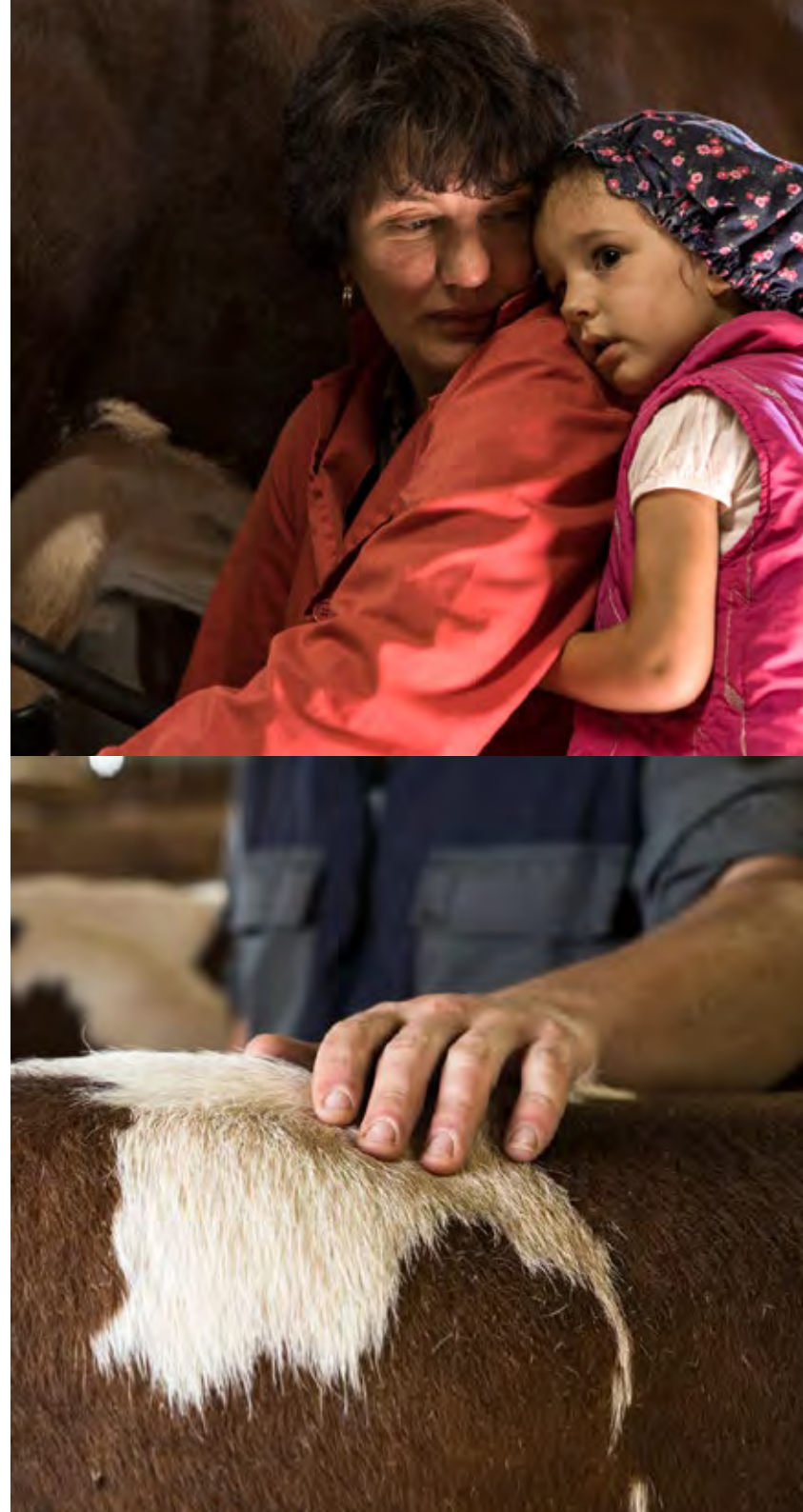
*Fromagerie
Haut Val d'Ayas*



I sapori della tradizione nel rispetto del territorio

La Fromagerie Haut Val d'Ayas Soc. Coop.

rappresenta l'espressione moderna di quelle che furono un tempo le latterie turnarie di villaggio preservando la passione e l'amore delle nostre genti di montagna per la terra e l'allevamento di bovine autoctone da cui ricaviamo ancora oggi un latte così ricco e prezioso da rendere formaggi e latticini genuini, unici e inconfondibili.



I PRODOTTI DOP



FONTINA DOP

Formaggio a pasta semicotta prodotto con latte crudo intero di vacche di razza valdostana proveniente da una sola mungitura.

DESCRIZIONE

Crosta: compatta e sottile, di colore marrone da chiaro a scuro a seconda delle condizioni di maturazione e della durata di stagionatura. Essa risulta morbida o semidura con il protrarsi della stagionatura. Crosta NON edibile.

Pasta: elastica e morbida in relazione al periodo di produzione, occhiatura caratteristica e dispersa nella forma. Il colore è variabile dall'avorio al giallo paglierino più o meno intenso.

Sapore: la pasta fondente in bocca ha il caratteristico sapore dolce e delicato, più intenso con il procedere della maturazione.

CARATTERISTICHE

Ingredienti: latte, sale, fermenti, caglio.

Allergeni: latte.

Caratteristiche: stagionatura minima di 81 gg, 180 gg per le forme più stagionate. Produzione estiva con latte di vacche al pascolo con una connotazione aromatica più complessa. Forma: cilindrica tipicamente appiattita, con facce piane e con scalzo in origine concavo, non sempre rilevabile a maturazione. Il diametro è compreso tra 35 e 45 cm, scalzo di 7-10 cm, peso dagli 8 ai 9,5 Kg.

CONFEZIONAMENTO

Forma intera o porzionata; disponibile anche sotto vuoto.



Sia in estate sia in inverno il latte viene conferito dai singoli allevatori alla cooperativa, raccolto stalla per stalla in bidoni due volte al giorno, dopo ogni mungitura, e trasportato in caseificio per essere avviato alla lavorazione della Fontina DOP, del Valle d'Aosta Fromadzo DOP, delle tome, degli yogurt e di tanti altri formaggi freschi e stagionati.

Valle d'Aosta FROMADZO DOP

Formaggio semi grasso prodotto con latte crudo di vacche di razza valdostana proveniente da due mungiture, parzialmente scremato per affioramento naturale.

DESCRIZIONE

Crosta: consistente, di colore tendente al marrone/grigio con il protrarsi della stagionatura con eventuali sfumature rossicce. Crosta NON edibile. Pasta: strutturata e compatta di colore bianco tendente al paglierino col protrarsi del tempo. L'occhiatura è sparsa e di piccole dimensioni.

Sapore: caratteristico, fragrante, semi dolce, talvolta con una punta di piccante se stagionato. Presenta un profumo gradevole di latte, con l'aroma particolare di erbe di montagna specie se prodotto in periodo estivo.

CARATTERISTICHE

Ingredienti: latte, sale, caglio.

Allergeni: latte.

Caratteristiche: Stagionatura minima 60 gg. Grasso su s.s. compreso tra il 20 ed il 35%. Forma: cilindrica con facce quasi piane di diametro compreso tra 15 e 25 cm, scalzo di 10-15 cm leggermente convesso, peso dai 3 ai 3,5 Kg.

CONFEZIONAMENTO

Forma intera o porzionata; disponibile anche sotto vuoto.



I FORMAGGI DELLA TRADIZIONE



Ricette secolari e un pizzico di interpretazione personale

Mangiare prodotti naturali significa emozionarsi e meravigliarsi per i gusti e i sapori che la natura sa regalarci. Per questo produciamo formaggi e derivati del latte semplici e naturali, seguendo la ricetta secolare che da secoli accompagna l'uomo.

Il nostro segreto, infatti, non è solo la ricetta, ma anche la cura attenta nella selezione del latte migliore, un'autentica passione per il lavoro e l'assoluta mancanza di fretta che fa agire al meglio i fermenti lattici ed il caglio, capaci di trasformare magicamente il latte senza bisogno di additivi chimici.



I FORMAGGI DELLA TRADIZIONE

Tome a Breve e a Media Stagionatura

Sono formaggi prodotti da latte pastorizzato con una stagionatura che può variare dalle due alle tre/quattro settimane. Hanno il caratteristico sapore del buon latte intero che varia in funzione anche della stagione.

Vengono prodotte diverse varietà con l'aggiunta di erbe aromatizzate, bacche, spezie e frutta secca, che ne esaltano il gusto e le proprietà organolettiche.



FORMAGGIO DI LATTERIA

Formaggio semistagionato a latte pastorizzato.



TOMA *alle Noci*

Formaggio a latte pastorizzato con aggiunta di noci.



TOMA *al Ginepro*

Formaggio a latte pastorizzato con aggiunta di bacche di ginepro.



FORMAGGI SEMISTAGIONATI - gusti e caratteristiche

GUSTO	DESCRIZIONE	INGREDIENTI	FORMA	PESO NETTO unità confez.
FORMAGGIO DI LATTERIA	Crosta compatta, rugosa, di colore paglierino, tendente al grigio. Pasta compatta, morbida ed elastica, con una occhiatura normalmente sparsa e di piccole dimensioni. Il colore è paglierino più o meno intenso nelle produzioni della stagione estiva. Sapore: dolce, tipico.	latte* pastorizzato, sale, fermenti, caglio.	Ø ca. 34-36 cm scalzo 9-10 cm	da 300 g a 8 Kg
TOMA BIANCA	Crosta morbida ed elastica di colore bianco tendente al grigio. Pasta morbida, dolce e di colore variabile tra il bianco latte e il giallo paglierino. Sapore: caratteristico del buon latte intero.	latte* pastorizzato, sale, fermenti, caglio.	Ø ca. 20-25 cm scalzo 7-8 cm	da 300 g a 3 Kg
TOMA AL CUMINO	Crosta morbida ed elastica di colore bianco tendente al grigio. Pasta morbida, dolce e di colore variabile tra il bianco latte e il giallo paglierino. Sapore: caratteristico del buon latte intero con nota distintiva di cumino.	latte* pastorizzato, cumino, sale, fermenti, caglio.	Ø ca. 20-25 cm scalzo 7-8 cm	da 300 g a 3 Kg
TOMA AL GINEPRO	Crosta morbida ed elastica di colore bianco tendente al grigio. Pasta morbida, dolce e di colore variabile tra il bianco latte e il giallo paglierino. Sapore: caratteristico del buon latte intero con nota distintiva di ginepro.	latte* pastorizzato, ginepro, sale, fermenti, caglio.	Ø ca. 20-25 cm scalzo 7-8 cm	da 300 g a 3,5 Kg
TOMA AL PEPERONCINO	Crosta morbida ed elastica di colore bianco tendente al grigio. Pasta morbida, dolce e di colore variabile tra il bianco latte e il giallo paglierino. Sapore: caratteristico del buon latte intero, a cui viene abbinato il contrasto piccante del peperoncino.	latte* pastorizzato, peperoncino, sale, fermenti, caglio.	Ø ca. 20-25 cm scalzo 7-8 cm	da 300 g a 3,5 Kg
TOMA ALL'ERBA CIPOLLINA	Crosta morbida ed elastica di colore bianco tendente al grigio. Pasta morbida, dolce e di colore variabile tra il bianco latte e il giallo paglierino. Sapore: caratteristico del buon latte intero con nota distintiva di erba cipollina.	latte* pastorizzato, erba cipollina, sale, fermenti, caglio.	Ø ca. 20-25 cm scalzo 7-8 cm	da 300 g a 3,5 Kg
TOMA ALLE NOCI	Crosta morbida ed elastica di colore bianco tendente al grigio. Pasta morbida, dolce e di colore variabile tra il bianco latte e il giallo paglierino. Sapore: caratteristico del buon latte intero con nota distintiva delle noci.	latte* pastorizzato, noci*, sale, fermenti, caglio.	Ø ca. 20-25 cm scalzo 7-8 cm	da 300 g a 3,5 Kg

* Allergeni

Tutti i prodotti sono disponibili come forma intera, porzionati, porzionati sotto vuoto.

Confezione: unità di confezione: una forma con velina confezionata in carta per alimenti. Unità di imballo: una o due confezioni per cartone.

I FORMAGGI DELLA TRADIZIONE

Tome a Lunga Stagionatura

Sono formaggi a latte crudo che superano i sessanta giorni di stagionatura. Hanno il caratteristico sapore del buon latte di montagna che varia in funzione anche della stagione. Vengono prodotte diverse varietà con l'aggiunta di erbe aromatizzate e bacche che ne esaltano il gusto e le proprietà organolettiche. Più i formaggi sono stagionati più il loro sapore diventa intenso con un sentore complesso di aromi.



TOMA BIANCA
Stagionata.



TOMA al Peperoncino
Toma con aggiunta di spezie naturali.



TOMA al Pepe Nero
Toma con aggiunta di pepe nero.



FORMAGGI STAGIONATI - gusti e caratteristiche

GUSTO	DESCRIZIONE	INGREDIENTI	FORMA	PESO NETTO unità confez.
TOMA D'AYAS	Formaggio semigrasso a latte crudo parzialmente scremato, stagionato per 2-3 mesi. Crosta: consistente, di colore bruno tendente al girgio. Pasta: morbida, con occhiatura media regolare dispersa nella pasta, colore bianco tendente al giallo paglierino nelle produzioni della stagione estiva. Sapore: caratteristico.	latte* crudo parzialmente scremato, sale, fermenti, caglio.	Ø ca. 18 cm scalzo 9-10 cm	da 300 g a 2 kg
TOMA ALPEGGIO CRÈ-FORNÈ E CONTENERY	Crosta sottile, elastica, liscia, di colore aranciato tendente al bruno, più spessa a stagionatura avanzata. Pasta morbida elastica, con occhiatura sparsa e di piccole dimensioni, colore paglierino intenso in quanto di produzione estiva in alpeggio. Sapore: intenso di latte, aromatico e caratteristico. Prodotto stagionale disponibile da: Agosto e Dicembre.	latte* crudo parzialmente scremato, sale, fermenti, caglio.	Ø ca. 20 cm scalzo 9-10 cm	da 300 g a 2,5 kg
TOMA BIANCA	Crosta consistente, di colore bruno, più spessa a stagionatura avanzata. Pasta morbida ed elastica, con occhiatura sparsa e di piccole dimensioni, colore bianco o paglierino, più intenso nelle produzioni della stagione estiva. Sapore: intenso di latte, dolce, tipico.	latte* crudo, sale, fermenti, caglio.	Ø ca. 18-20 cm scalzo 9-10 cm	da 300 g a 3,5 kg
TOMA AL ROSMARINO	Crosta consistente, di colore bruno, più spessa a stagionatura avanzata. Pasta morbida ed elastica, con occhiatura sparsa e di piccole dimensioni, colore bianco o paglierino, più intenso nelle produzioni della stagione estiva. Sapore: intenso di latte, dolce, tipico, al quale si abbina il gusto deciso del rosmarino.	latte* crudo, rosmarino, sale, fermenti, caglio.	Ø ca. 18-20 cm scalzo 9-10 cm	da 300 g a 3,5 Kg
TOMA ALL'ERBA CIPOLLINA	Crosta consistente, di colore bruno, più spessa a stagionatura avanzata. Pasta morbida ed elastica, con occhiatura sparsa e di piccole dimensioni, colore bianco o paglierino, più intenso nelle produzioni della stagione estiva. Sapore: intenso di latte, dolce, tipico, al quale si abbina il sapore marcato dell'erba cipollina.	latte* crudo, erba cipollina, sale, fermenti, caglio.	Ø ca. 18-20 cm scalzo 9-10 cm	da 300 g a 3,5 kg
TOMA ALLE ERBE DI MONTAGNA	Crosta consistente, di colore bruno, più spessa a stagionatura avanzata. Pasta morbida ed elastica, con occhiatura sparsa e di piccole dimensioni, colore bianco o paglierino, più intenso nelle produzioni della stagione estiva. Sapore: intenso di latte, dolce, tipico, al quale si abbina la combinazione di gusto delle erbe di montagna.	latte* crudo, misto erbe di montagna (peperoncino, rosmarino, bacche di ginepro), sale, fermenti, caglio.	Ø ca. 18-20 cm scalzo 9-10 cm	da 300 g a 3,5 kg
TOMA AL PEPERONCINO	Crosta consistente, di colore bruno, più spessa a stagionatura avanzata. Pasta morbida ed elastica, con occhiatura sparsa e di piccole dimensioni, colore bianco o paglierino, più intenso nelle produzioni della stagione estiva. Sapore: intenso di latte, dolce, tipico, al quale si abbina il contrasto piccante del peperoncino.	latte* crudo, peperoncino, sale, fermenti, caglio.	Ø ca. 18-20 cm scalzo 9-10 cm	da 300 g a 3,5 kg
TOMA AL PEPE NERO	Crosta consistente, di colore bruno, più spessa a stagionatura avanzata. Pasta morbida ed elastica, con occhiatura sparsa e di piccole dimensioni, colore bianco o paglierino, più intenso nelle produzioni della stagione estiva. Sapore: intenso di latte, dolce, tipico, al quale si abbina il sapore marcato del pepe nero.	latte*crudo, pepe nero, sale, fermenti, caglio.	Ø ca. 18-20 cm scalzo 9-10 cm	da 300 g a 3,5 kg

* Allergeni

Tutti i prodotti sono disponibili come forma intera, porzionati, porzionati sotto vuoto.

Confezione: unità di confezione: una forma con velina confezionata in carta per alimenti. Unità di imballo: una o due confezioni per cartone.

LE NOSTRE SPECIALITÀ

FORMAGGIO NOSTRANO



Formaggio a latte pastorizzato, da tagliare a fette ideale per cottura a barbecue, griglia, in padella.

DESCRIZIONE

Crosta: consistente e spessa di colore aranciato tendente al grigio. Pasta: morbida e dolce di colore dal bianco latte al giallo paglierino. Sapore: caratteristico.

CARATTERISTICHE

Ingredienti: latte* pastorizzato, sale, caglio, fermenti.
Forma: Ø 7-8 cm, lunghezza ca. 30-35 cm.

CONFEZIONAMENTO

Peso netto per unità di confezione:
da alcune fette (150-200 g) a ca. 2 kg (forma intera).

* Allergeni

Tutti i prodotti sono disponibili come forma intera, porzionati, porzionati sotto vuoto.

Confezione: unità di confezione: una forma con velina confezionata in carta per alimenti. Unità di imballo: una o due confezioni per cartone.

UBRIACONA



Toma di media stagionatura generalmente a latte crudo affinata in vinacce rosse.

DESCRIZIONE

Crosta: sottile, elastica, liscia, colore caratteristico violaceo. Pasta: morbida e semidura, occhiatura assente, colore avorio tendente al paglierino per le produzioni estive. Sapore: complesso ed intenso, leggermente lattico-acidulo, note floreali con sentore caratteristico di vino.

CARATTERISTICHE

Ingredienti: latte*, sale, caglio, fermenti.
Caratteristiche: formaggio stagionato almeno 60 giorni e successivamente affinato per ulteriori 30-40 giorni in vinacce rosse. Forma: Ø 18-20, scalzo ca. 7-8 cm.

CONFEZIONAMENTO

Peso netto per unità di confezione:
da 300 g a ca. 2,5 kg (forma intera).

PETIT BRUSSON



Particolare formaggio locale a latte pastorizzato.

DESCRIZIONE

Crosta: sottile, elastica, liscia, di colore bianco tendente al marrone/grigio nel prodotto più stagionato. Pasta: morbida, cremosa, occhiatura assente o scarsa di piccole dimensioni, colore bianco tendente al paglierino nelle produzioni estive. Sapore: dolce, caratteristico, gradevole, più intenso con il progredire della stagionatura.

CARATTERISTICHE

Ingredienti: latte*, sale, fermenti, caglio.
Forma: Ø 12-14, scalzo ca. 6-8 cm.

CONFEZIONAMENTO

Peso netto per unità di confezione:
ca. 1 Kg (forma intera).

Lavorazioni particolari

I tanti "segreti", che la sapienza della tradizione ha scoperto nel corso dei secoli, sono ancora attuali e accompagnano i gesti dei nostri casari nella produzione dei formaggi con un pizzico di interpretazione personale che fa dei nostri prodotti qualcosa di unico e particolare.

ZERBION



Formaggio a latte pastorizzato parzialmente scremato stagionato per 3-4 mesi.

DESCRIZIONE

Crosta: consistente, di colore bruno, più spessa a stagionatura avanzata. Pasta: morbida ed elastica, con occhiatura sparsa e di piccole dimensioni, colore paglierino più intenso nelle produzioni della stagione estiva. Sapore: caratteristico.

CARATTERISTICHE

Ingredienti: latte* pastorizzato parzialmente scremato, sale, fermenti, caglio.

Forma: Ø 18 cm, scalzo ca. 8-9 cm.

CONFEZIONAMENTO

Peso netto per unità di confezione: da 300 g a ca. 2 kg (forma intera).

MONT ROSE



Formaggio di latte pastorizzato a media stagionatura dalla caratteristica forma a pianta quadrata.

DESCRIZIONE

Crosta: sottile, elastica, più spessa a stagionatura avanzata. Pasta: morbida e cremosa, di colore dal bianco al giallo paglierino. Sapore: dolce ma deciso, con note caratteristiche.

CARATTERISTICHE

Ingredienti: latte* pastorizzato, sale, fermenti, caglio.

Forma: ca. 18 x 18 cm, scalzo ca. 9 cm.

CONFEZIONAMENTO

Peso netto per unità di confezione: da 300 g a ca. 2,5 kg (forma intera).

TOMA *Ortica e Calendula*



Toma al gusto di ortica e calendula.

DESCRIZIONE

Crosta: consistente, di colore aranciato tendente al grigio. Pasta: morbida ed elastica, con occhiatura scarsa di piccole dimensioni, colore bianco tendente al paglierino nelle produzioni estive con erbe diffuse nella pasta. Sapore: intenso caratteristico, gradevole, riconducibile alle erbe in ricetta.

CARATTERISTICHE

Ingredienti: latte* pastorizzato, miscela di ortica e calendula, sale, caglio, fermenti.

Forma: Ø 16-18, scalzo ca. 6-8 cm.

CONFEZIONAMENTO

Peso netto per unità di confezione: da 300 g a ca. 2 kg (forma intera).

TOMA *pura Capra*



Formaggio a latte di capra pastorizzato dal gusto caratteristico con una stagionatura minima di 60 giorni.

DESCRIZIONE

Crosta: Sottile, più spessa a stagionatura avanzata. Pasta: morbida di colore bianco. Sapore: intenso tipico del latte di capra. Prodotto stagionale: disponibile da Maggio a Dicembre.

CARATTERISTICHE

Ingredienti: latte* caprino pastorizzato, sale, fermenti, caglio. Forma: Ø 16-18, scalzo ca. 6-8 cm.

CONFEZIONAMENTO

Peso netto per unità di confezione: da 300 g a ca. 2 kg (forma intera).

I FRESCHISSIMI

LATTE FRESCO



Tutto il gusto del latte fresco di montagna appena munto.

CARATTERISTICHE

Ingredienti: latte fresco pastorizzato proveniente dai soli allevamenti della Val d'Ayas.
Allergeni: latte.

CONFEZIONAMENTO

Unità di confezione: bottiglia di vetro da 1 l.

SALIGNON



Il sapore e la consistenza della ricotta, il gusto deciso delle spezie.

DESCRIZIONE

Pasta: morbida e cremosa, spalmabile.
Sapore: gusto caratteristico e intenso.

CARATTERISTICHE

Ingredienti: ricotta, sale, peperoncino, pepe, ginepro, finocchio, cumino. Allergeni: latte.

CONFEZIONAMENTO

Prodotto: disponibile come confezione in vaschetta. Peso netto per unità di confezione: ca. 300 g a vaschetta.

PRIMO SALE



Formaggio fresco dal gusto caratteristico della cagliata di latte.

DESCRIZIONE

Pasta: morbida, fresca di colore bianco.
Sapore: piacevole al palato, dolce, di latte fresco.

CARATTERISTICHE

Ingredienti: latte pastorizzato, sale, fermenti, caglio. Allergeni: latte. Forma: cilindrica.

CONFEZIONAMENTO

Prodotto: disponibile come confezione in vaschetta. Peso netto per unità di confezione: ca. 300 g a vaschetta.

Produrre formaggi è semplice. Produrre buoni formaggi è difficile. Il nostro compito è quello di far convivere il semplice con il difficile.

Per questo, pur avvalendoci di tecnologie moderne, rispettiamo con rigore gli antichi saperi di contadini e allevatori; nella cura dei pascoli, nell'alimentazione degli animali e nel trattare il prezioso latte fresco che ogni giorno le mucche ci regalano.

ROBIOLA



DESCRIZIONE

Sapore: dolce e delicato.

CARATTERISTICHE

Ingredienti: latte pastorizzato, sale, fermenti, caglio. Allergeni: latte. Forma: cilindrica, appiattita.

CONFEZIONAMENTO

Prodotto: disponibile come confezione in vaschetta. Peso netto per unità di confezione: ca. 350 g.

STRACCHINO



Tutto il gusto e la dolcezza del latte di montagna in questo formaggio fresco e spalmabile.

DESCRIZIONE

Pasta: morbida, cremosa, spalmabile, di colore bianco. Sapore: dolce, fresco con caratteristiche note tipiche.

CARATTERISTICHE

Ingredienti: latte pastorizzato, sale, fermenti, caglio. Allergeni: latte. Forma: parallelepipedo.

CONFEZIONAMENTO

Prodotto: disponibile come confezione in vaschetta. Peso netto per unità di confezione: ca. 400 g a vaschetta.

TOMINI



Tutto il gusto del latte fresco.

DESCRIZIONE

Pasta: morbida e cremosa. Sapore: delicato, leggermente acidulo.

CARATTERISTICHE

Ingredienti: latte pastorizzato, sale, fermenti, caglio. Allergeni: latte. Forma: cilindrica, appiattita.

CONFEZIONAMENTO

Prodotto: disponibile come confezione in vaschetta. Unità di confezione: rotoli di 4/6 tommini in carta per alimenti, un rotolo per vaschetta. Peso netto per unità di confezione: ca. 350 g.

YOGURT



Il gusto tradizionale dello yogurt.

DESCRIZIONE

Sapore: caratteristico dello yogurt, piacevolmente acidulo con gusto caratteristico per i prodotti con aggiunta di confettura (bianco, mirtilli, cereali, fragola, ...).

CARATTERISTICHE

Ingredienti: latte pastorizzato, fermenti lattici vivi (*Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus bulgaricus*), con aggiunta di confettura per i gusti. Allergeni: latte, per i gusti: cereali. Consistenza cremosa, vellutata e densa.

CONFEZIONAMENTO

Prodotto: unità di confezione: vasetti in vetro 180 g 12 unità per cartone. Peso netto per unità di confezione: 180 g e 1000 g (secchiello in PET).

LE NOSTRE GOLOSITÀ



FONDUTA VALDOSTANA

Crema di Fontina DOP da gustare calda.

DESCRIZIONE

Pasta: consistenza densa, di colore dal bianco al giallo paglierino.
Sapore: intenso, riprende il gusto tipico della fontina.

CARATTERISTICHE

Ingredienti: fontina (55%), panna fresca, acqua, tuorlo d'uovo, amido di mais, sale. Sale di fusione: E331 sodio citrato.
Conservante: E200 acido sorbico. Allergeni: latte, uova.

CONFEZIONAMENTO

Peso netto per unità di confezione: 295 g e 760 g.
Unità di imballo: 12/6 confezioni per cartone.

Dalla tradizionale e tipica Fonduta Valdostana a vini, mieli, succhi e prodotti di forno.

La Fromagerie Haut Val d' Ayas Soc. Coop. offre una vasta gamma di prodotti tipici regionali per deliziare i momenti magici alla vostra tavola.



BURRO

DESCRIZIONE

Sapore: tipico del burro, aromatico.
Colore: colorazione dal bianco latte al giallo paglierino in relazione alla stagione.

CARATTERISTICHE

Ingredienti: panna. Allergeni: latte.

CONFEZIONAMENTO

Prodotto: unità di confezione: un panetto in carta per alimenti.
Peso netto per unità di confezione: circa 350 g a panetto.
Unità di imballo: 8 pezzi per cartone.



BURRO CHIARIFICATO

Il tradizionale metodo di conservazione del burro fuori frigo, con un elevato punto di fumo che lo rende ideale per cotture e frittute.

DESCRIZIONE

Sapore: caratteristico, aromatico.

CARATTERISTICHE

Ingredienti: burro di panna. Allergeni: latte.

CONFEZIONAMENTO

Prodotto: unità di confezione: vasetto di vetro da 180 g e 660 g. Unità di imballo: 12/6 confezioni per cartone.



PANNA COTTA

Dolce tradizionale al cucchiaino a base di panna.

DESCRIZIONE

Consistenza: compatta e vellutata.
Sapore: caratteristico di panna cotta con gusti bianco, caramello e fragola.

CARATTERISTICHE

Ingredienti: panna pastorizzata, latte pastorizzato, zucchero semolato, gelatina, aroma: vanillina.
Per i gusti: preparati di caramello e di fragola.
Allergeni: latte.

CONFEZIONAMENTO

Prodotto: unità di confezione: vasetti in PET.
Peso netto per unità di confezione: 130 g.
Unità di imballo 12 confezioni per cartone.



TOMINI SOTT'OLIO

Tomini porzionati e confezionati sott'olio per preservarne più a lungo il gusto.

DESCRIZIONE

Sapore: classico dei tomini sott'olio, aromatico.

CARATTERISTICHE

Ingredienti: tomini (latte, fermenti lattici, caglio e sale), olio di semi di girasole, aceto di vino, erbe aromatiche.
Allergeni: latte.

CONFEZIONAMENTO

Prodotto: unità di confezione: vasetto di vetro.
Peso netto per unità di confezione: 390 g.

La vetrina dei prodotti del territorio

La Fromagerie Haut Val d'Ayas è la sintesi moderna della secolare tradizione di un Popolo legato alla sua terra che da centinaia di anni alleva bovine alpine selezionate su pascoli controllati per trarne il prezioso e ricco latte, da cui ricavare formaggi dal gusto inconfondibile e di alta qualità.

Nata nel 2002 con l'obiettivo di razionalizzare la produzione e la trasformazione del latte della vallata secondo l'antico quanto funzionale modello delle latterie turnarie, la Cooperativa riunisce oggi circa una quarantina di allevatori della Val d'Ayas e trasforma più di 2.600.000 kg di latte all'anno.



Fromagerie
Haut Val d'Ayas





IL TERRITORIO

SCOPRI LA VAL D'AYAS

La Val d'Ayas è una valle laterale che si sviluppa alla sinistra orografica della valle centrale della Dora Baltea; le fanno da corona imponenti vette della catena montuosa del Monte Rosa che superano i 4.000 metri. I vasti pascoli alpini della alta Val d'Ayas, a partire da una altitudine di 1000 metri fino ai 2800 metri degli alpeggi di alta quota, forniscono erbe ed infiorescenze preziose per l'alimentazione delle mucche da cui si ottiene un latte di grande qualità per le nostre produzioni casearie.

LE RAZZE BOVINE LOCALI

Dopo un lungo processo di ricerca e selezione, si è giunti alla definizione di due razze bovine tipiche della nostra regione contraddistinte da una stazza medio-piccola, da zampe robuste e da una particolare propensione a muoversi negli ambienti di alta montagna caratterizzati da repentini cambiamenti climatici: la pezzata nera, più aggressiva e destinata alla carne, e la pezzata rossa, più mansueta e campione nella produzione di latte.



GLI ALLEVATORI

AL RITMO CHE DETTA LA NATURA

I pascoli sono gestiti dagli allevatori secondo un calendario rispettoso del territorio: dalla stalla invernale con una alimentazione basata sul fieno locale si passa ai pascoli primaverili ed infine agli alpeggi estivi in alta quota. Ogni giornata trascorre secondo i ritmi dettati dalla luce e dal buio: durante la bella stagione si inizia alle quattro del mattino con la prima mungitura seguita dal trasferimento delle mucche al pascolo. Verso mezzogiorno le bovine vengono riportate alle stalle, così da poterle fare riposare ed essere munte per la seconda volta nel pomeriggio ed infine portate nuovamente al pascolo.

I ritmi sono incalzanti, ma nonostante ciò non vengono mai trascurati dettagli fondamentali, come il controllo dello stato di salute dei capi, la pulizia della stalla, la crescita dei vitelli ... Le bovine di razza valdostana (Pezzata Rossa, Castana) hanno una produzione limitata di latte se rapportata ad altre razze molto più produttive. La qualità invece è di altissimo livello e raggiunge il massimo della sua espressione in estate con i pascoli di alta quota.



SALUTE E QUALITÀ

IL RISPETTO DEGLI ANIMALI

La morfologia della Valle d'Aosta e un'apposita legge regionale che rapporta il numero di capi ospitabili all'interno di una stalla alla superficie di pascolo a disposizione impediscono ogni forma di allevamento intensivo. Questi due elementi uniti ad una tradizione contadina che ha fatto dei valdostani un Popolo di allevatori consentono di assicurare un tipo di allevamento rispettoso degli animali e delle loro necessità. Allevare bene un animale significa anche nutrirlo bene. Per questo preferiamo metodi di coltivazione e di concimazione dei prati naturali e non chimici, che seguano i giusti ritmi della natura, con controlli microbiologici chimici e chimico-fisici che consentono di monitorare e controllare la qualità e la sicurezza alimentare della materia prima e dei prodotti finiti.

AZIENDA CERTIFICATA ISO 9001:2015

Con la sigla ISO 9001 si identifica una serie di normative e linee guida sviluppate dall'Organizzazione internazionale per la normazione (ISO), le quali definiscono i requisiti per la realizzazione, in una organizzazione, di un sistema di gestione della qualità, al fine di condurre i processi aziendali, migliorare l'efficacia e l'efficienza nella realizzazione del prodotto e nell'erogazione del servizio, ottenere ed incrementare la soddisfazione del cliente.



LA FILIERA CORTA

IL NEGOZIO

Entrare nella "Fromagerie" significa condividere un'idea di filiera corta (produttore/consumatore) che si declina con la volontà di produrre formaggi di qualità, ma anche di promuovere una cultura del "mangiar bene", attraverso proposte di commercializzazione di altri prodotti tipici regionali (dai vini ai mieli, dai succhi ai prodotti di forno), iniziative culturali, degustazioni, approfondimenti di temi legati alla tradizione gastronomica della Val d'Ayas.

KMØ

Dal produttore locale al consumatore finale attraverso il nostro punto vendita oppure a mezzo dei ristoranti locali che aderiscono all'iniziativa. L'obiettivo è sempre quello di valorizzare la produzione agricola del territorio facendo "percorrere" alla materia prima (latte, carne...) o al prodotto finito (formaggio, motsetta, verdure, piccoli frutti, miele...) meno km possibili ed al consumatore finale la possibilità di conoscere ed assaporare il meglio della produzione alimentare e gastronomica della valle.



*Fromagerie
Haut Val d'Ayas*

Caseificio in Brusson

RUE TROIS VILLAGES, 1 | BRUSSON (AO) | VALLE D'AOSTA
TEL. 0125 301117 | WWW.FROMAGERIE.IT

