



# FONTAL DELL'OREGGE

prodotto stagionato  
del Caseificio Alpe Oregge

## Caratteristiche organolettiche

Il Fontal dell'Oregge è caratterizzato da una crosta solida, sottile, marrone-rossiccia che copre una pasta ben compatta e di colore giallo, con piccoli occhi sparsi. La consistenza è solida e burrosa, e varia in base al periodo di stagionatura. Il sapore è caratterizzato da un sapore dolce e particolarmente aromatico, che varia a seconda della stagione di produzione, dei pascoli di provenienza e del grado di maturazione.

## Tecniche di lavorazione

La temperatura di coagulazione del Fontal dell'Oregge è di 36-37 gradi. Esso quindi viene definito un formaggio a latte crudo, e questo permette di conservare tutte le caratteristiche organolettiche del latte di montagna. L'estrazione della cagliata dalla caldaia avviene mediante apposite tele. Il prodotto viene riposto nelle tipiche fascere e pressato per favorire la fuoriuscita del siero. Le temperature successive e l'umidità saranno decisive per la corretta maturazione del Fontal.

## Abbinamenti

Ottimo formaggio da tavola che viene spesso degustato a fine pasto. Inoltre Il Fontal dell'Oregge può essere utilizzato nella preparazione di ricette tipiche locali. Prima tra tutte e il connubio con la polenta per creare la polenta concia o la tipica Bulete ( ricetta tipica canavesa, luogo di origine del Fontal dell'Oregge ). Inoltre esso può essere utilizzato per la preparazione di fondute o come abbinamento con gnocchi e zuppe.