



- La produzione di questo formaggio è iniziata in Val di Non presso una società privata produttrice di burro negli anni 60/70
- Il Fontal Cavalese è un formaggio che presenta delle caratteristiche organolettiche particolari, legate soprattutto alla freschezza e alla qualità del latte utilizzato e rappresentano ancora oggi una valida alternativa alimentare rispetto ai formaggi di tipo Nostrano

Fontal di Cavalese

DATI GENERALI

Ingredienti	Latte, sale, caglio
Stagionatura	Minimo 30 giorni
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 10 kg circa
Stoccaggio	0 - 8 °C

VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	375 kcal
Proteine	23,0 g
Grasso	31,0 g
Carboidrati	0 g
Calcio	715 mg
Fosforo	510 mg