

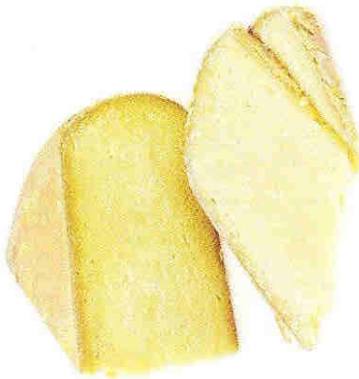
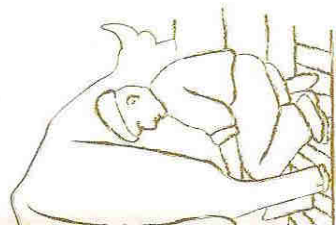
FONTINA

Prodotto con latte intero crudo ottenuto da una sola mungitura. Presenta una pasta elastica, color giallo paglierino e occhiature (a occhio di pernice). Il sapore più dolce o più pronunciato varia a seconda della stagionatura.

STAGIONATURA:

Da 90 giorni a 10 mesi circa

NUMERO IDENTIFICATIVO DI FASCERA: 854

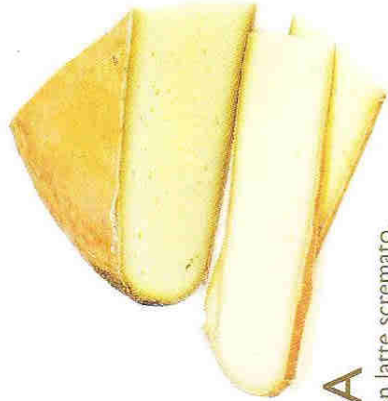


FORMAGGIO DI LATTICELLO

Dalla trasformazione della panna in burro si ricava il latticello dal quale si ottiene un formaggio molto particolare, piccante al palato, di pasta compatta che presenta lievi occhiature. Ottimo in abbinamento alle patate lesse o gustato con il miele.

STAGIONATURA:

Da 90 giorni a 10/12 mesi circa

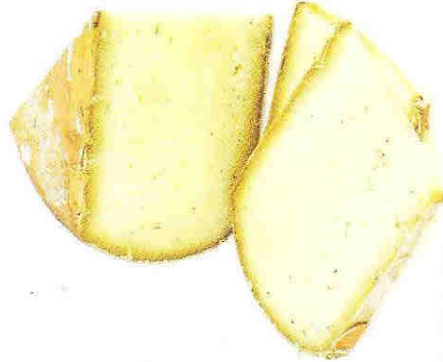


TOMA

Prodotto con latte scremato, presenta tradizionalmente una pasta compatta con occhiature di piccole dimensioni. Semidolce al palato se fresco, di sapore più pronunziato se stagionato.

STAGIONATURA:

Da 60 giorni a 12 mesi circa

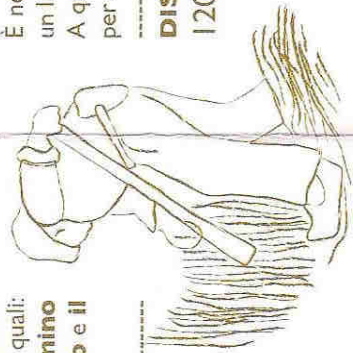


TOMA AGLI AROMI

Prodotto con il medesimo procedimento della toma, ma con aggiunta di aromi naturali quali: **la Sarrieula** (timo selvatico), **il cumino di montagna**, **il ginepro selvatico** e **il peperoncino** (coltivato).

STAGIONATURA:

Da 60 giorni a 10/12 mesi



BURRO DI PANNA D'AFFIORAMENTO

È il burro per eccellenza ottenuto dalla panna derivata dal latte messo a riposare nella produzione delle tome. Il caratteristico colore dorato conferisce al burro un sapore delicato.

DISPONIBILE NEI FORMATI DA:

250 g - 500 g



BEURO COLOU BURRO FUSO

Ottimo come condimento, questo particolare prodotto si ottiene portando lentamente ad ebollizione il burro, che viene schiumato di continuo. È necessario munirsi di molta pazienza per ottenere un liquido talmente limpido in cui si può specchiare. A questo punto, fuso e chiarificato, il burro è pronto per essere versato nei contenitori di vetro.

DISPONIBILE NEI FORMATI DA:

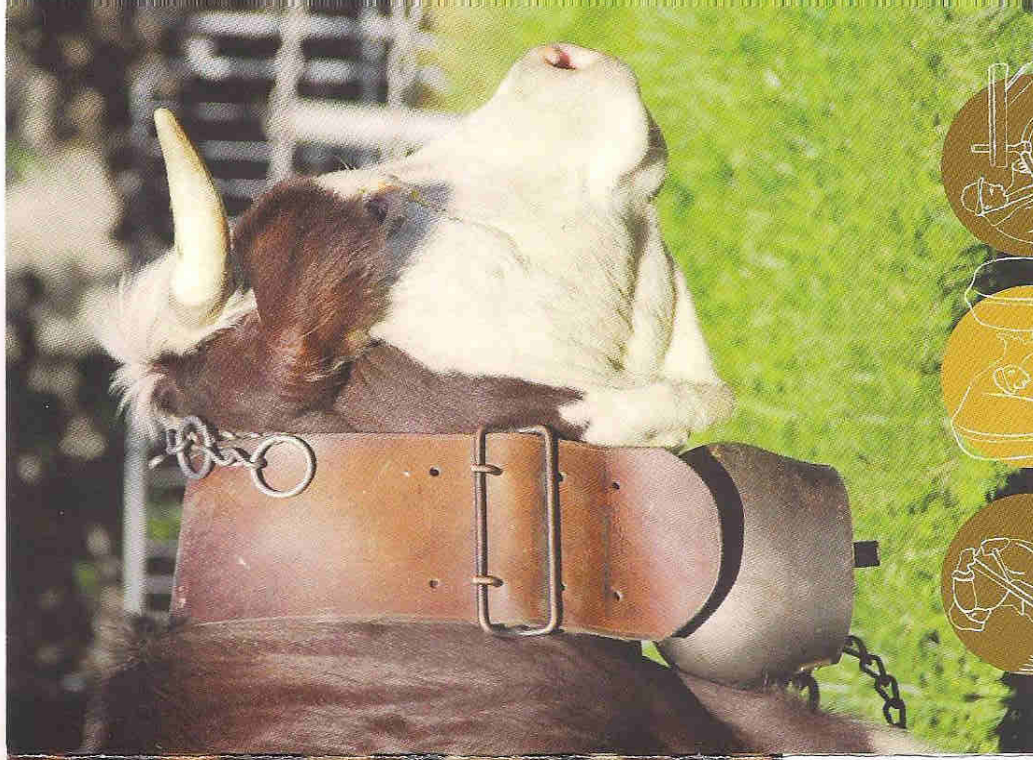
120 g - 170 g - 250 g - 500 g



HIER COMME AUJOURD'HUI

L'Azienda **LA CROIX**, a conduzione familiare, ha radici profonde, lontane, che si susseguono di generazione in generazione. Attualmente cerchiamo di pensare al futuro con innovazione, mantenendo però vive quelle tradizioni che ci sono state tramandate.

Dai nostri genitori e nonni abbiamo ereditato quel *savoir faire* che portiamo avanti con costanza, determinazione e umiltà.



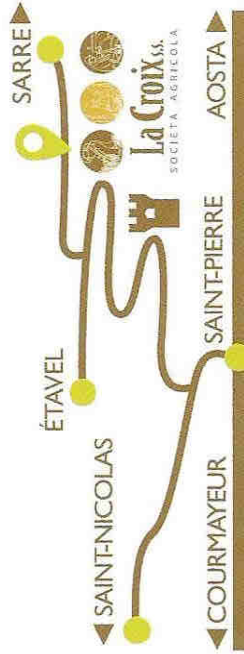
La Croix s.s.

SOCIETÀ AGRICOLA

PRODUZIONE E VENDITA

PRODOTTI

LATTIERO CASEARI



Frazione La Croix, 11 - 11010 Saint-Pierre (AO)
tel. 0165 903224 - cell. 3336282001 - 3356128421

lalexgio@yahoo.it - www.aziendalacroix.it

