

Asiago DOP



Si suddivide, a seconda della stagionatura, in Asiago di allevo mezzano (sei mesi), vecchio (un anno), stravecchio (due anni). Come altri formaggi del Nord Italia è nato in montagna, vale a dire nell'area dell'altopiano di Asiago, per poi diffondersi anche nelle pianure delle province vicine: inoltre, circostanza anche in questo caso tutt'altro che unica, ne è stata creata una versione da consumare fresca, detta Asiago pressato. L'Asiago di allevo è detto anche talvolta impropriamente "Vezzena", per una certa somiglianza con quest'ultimo formaggio.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta paglierina dura, con occhiatura fine

Sapore: intenso, piccante, asciutto

Abbinamenti: Vini rossi corposi e invecchiati. Miele di castagno, mostarda piccante di frutta. Pane di segale

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, scremato, crudo

Lavorazione: artigianale, d'alpeggio

Pasta: cotta, pressata

Salatura: in salamoia

Stagionatura: minimo sei mesi

Produzione: tutto l'anno, alpeggio estiva

Grassi: 34% Mgss

Provenienza

- Trentino-Alto Adige
- Veneto

Tipo di latte

- Vacca

Marchi





Formaggi per Tradizione

Peso: 8-12 kg

Dimensioni: diametro 30-35 cm, h. 9-12

Produttori: casari e caseifici aderenti al Consorzio di produzione e tutela dell'Asiago