

Asiago DOP fresco



Versione abbastanza recente del classico Asiago DOP, prodotta con latte vaccino intero e caratterizzata da breve stagionatura.

La versione a crosta scura è particolarmente curata nella qualità della materia prima e nella lavorazione artigianale.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta bianca o leggermente paglierina, unita al taglio, morbida e con occhiatura media

Sapore: delicato e gradevole

Abbinamenti: vini bianchi di corpo o rossi leggeri. Miele d'acacia, mostarda di pomodori verde. Pane "biove".

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, crudo o pastorizzato

Lavorazione: artigianale ed industriale

Pasta: cotta, pressata

Salatura: in salamoia

Stagionatura: minimo 20 giorni

Produzione: Tutto l'anno

Grassi: 44% Mgss

Peso: 11-15 kg

Dimensioni: scalzo cm 10-15; diametro cm 30-40

Provenienza

- Veneto

Tipo di latte

- Vacca

Marchi





Formaggi per Tradizione

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