Luigi Guffanti 1876
Allevatore di Formaggi

Asiago DOP Stagionato



Descrizione

L'Asiago DOP si distingue in base al periodo di stagionatura in tre tipologie: mezzano, con una maturazione di sei mesi; vecchio, stagionato per un anno; e stravecchio, che raggiunge i due anni di affinamento. Analogamente ad altre eccellenze casearie del Nord Italia, questo formaggio affonda le sue radici nelle aree montane, specificamente nell'altopiano di Asiago, per poi estendere la sua produzione alle zone pianeggianti delle province limitrofe. Inoltre, seguendo un percorso comune a diversi formaggi, ne è stata sviluppata una variante a breve stagionatura, nota come Asiago DOP pressato, pensata per un consumo più immediato. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



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

Specifiche tecniche

- **Latte:** crudo, scremato, vaccino
- **Lavorazione:** artigianale, d’alpeggio
- **Pasta:** cotta, pressata
- **Salatura:** salamoia
- **Stagionatura:** minimo sei mesi
- **Produzione:** alpeggio estiva, tutto l’anno
- **Grassi:** 34% Mgss
- **Peso:** 8-12 kg
- **Diametro:** diametro 30-35 cm, h. 9-12
- **Produttori:** casari e caseifici aderenti al Consorzio di produzione e tutela dell’Asiago