Asiago DOP Fresco



Descrizione

Un formaggio dalla personalità distintiva, che conquista con la sua pasta morbida e il sapore delicato di latte appena munto. La sua breve stagionatura ne esalta le note dolci e la piacevole acidità, rendendolo un protagonista versatile e raffinato della tavola contemporanea. Il marchio DOP garantisce un'eccellenza autentica, espressione di un territorio e di una tradizione casearia di pregio. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



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 verdi. Pane “biove”.

Specifiche tecniche

- **Latte:** crudo o pastorizzato, intero, vaccino
- **Lavorazione:** artigianale ed industriale
- **Pasta:** cotta, pressata
- **Salatura:** salamoia
- **Stagionatura:** minimo 20 giorni
- **Produzione:** Tutto l'anno
- **Grassi:** 44% Mgss
- **Peso:** 11-15 kg
- **Diametro:** scalzo cm 10-15; diametro cm 30-40
- **Produttori:** casari e caseifici aderenti al Consorzio di produzione e tutela dell'Asiago