



FORMAGGIO ASIAGO FRESCO

Il formaggio Asiago Fresco, chiamato anche pressato, viene prodotto con latte intero e fatto maturare per almeno 20 giorni. Il colore è bianco o leggermente paglierino, ed è caratterizzato da un'occhiatura marcata e irregolare e dal sapore di latte appena munto; è delicato e gradevole, e si scioglie piacevolmente in bocca lasciando un'irresistibile nota dolce e lievemente acidula.



Quando tutto il ciclo produttivo viene realizzato oltre i 600 metri, Asiago DOP vanta il marchio a fuoco **Prodotto della Montagna**.

CARATTERISTICHE FISICHE

STAGIONATURA
Almeno 20 giorni

CROSTA
Sottile ed elastica

FORMA
Cilindrica a scalzo dritto o leggermente convesso; facce piane o quasi piane.

PASTA
Occhiatura marcata e irregolare, colore bianco o leggermente paglierino

SAPORE
Delicato e gradevole

PESO
11 - 15 Kg

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 GR

ENERGIA
368 Kcal - 1526,5 KJ

LIPIDI
30%

PROTEINE
24,5%

CARBOIDRATI
Assenti

MINERALI
Ca 700 mg, P 500 mg, Fe tracce

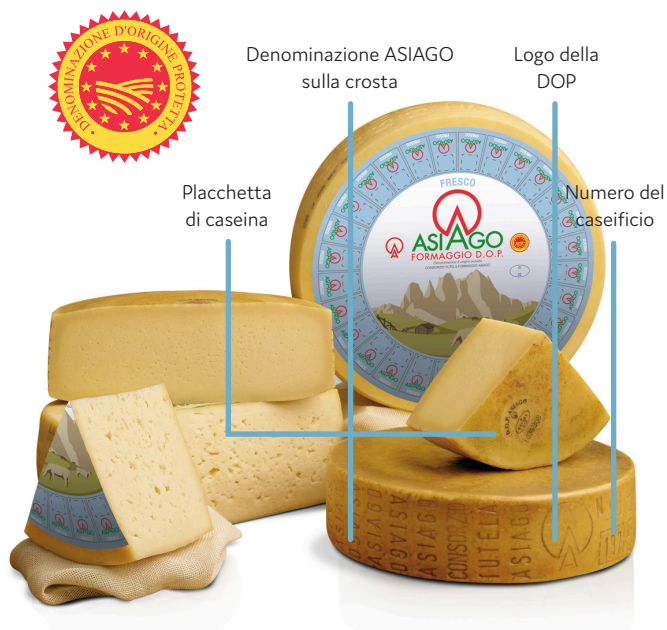
NACL
1,7%

VITAMINE
A 150 µg - B1, B2, PP, tracce

COLESTEROLO
85 mg

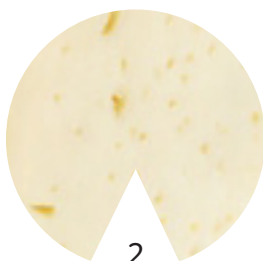
SE È DOP, LO VEDI SUBITO

Il formaggio Asiago è inconfondibile al primo sguardo. Ogni fetta si riconosce dalla scritta "ASIAGO" sulla crosta, mentre ogni forma riporta il numero del caseificio che l'ha prodotta e un proprio codice identificativo nella placchetta di caseina. Una garanzia di totale tracciabilità che solo la DOP sa dare.



VISTA

Marchio ASIAGO sul bordo della forma



TATTO

Morbido come il pan di Spagna



OLFATTO

Richiama lo yogurt e il burro



GUSTO

Delicato e gradevole

UN SAPORE CHE NASCE IN MONTAGNA

Il formaggio Asiago nasce sull'Altopiano di Asiago, un luogo immerso nella natura dove il clima mite, l'aria salubre, l'acqua pura e la ricca vegetazione forniscono ai pascoli il nutrimento più adatto a produrre un latte genuino che diventa un formaggio inconfondibile nel gusto, naturale, salutare, lavorato secondo un rigido disciplinare. Dietro l'Asiago DOP c'è una storia millenaria, fatta di tradizioni alpine che si conservano e si arricchiscono ogni giorno.

