



- Il luogo di origine di questo famoso formaggio è l'altopiano di Asiago (o dei Sette Comuni) che già dall'anno 1000 era rinomato luogo di pascolo di greggi, da cui si ricavava ottima lana e gustoso formaggio
- L'Asiago Stagionato o d'allevato si ottiene con latte parzialmente scremato e la pasta si presenta di colore paglierino o leggermente paglierino con occhiatura piccola o di media grandezza
- Tra le dita è compatto, ma morbido nella struttura e proseguendo nella stagionatura diventa duro come un formaggio da grattugia
- Il gusto è deciso e saporito con note che diventano più aromatiche e salate quando ci si avvicina alla crosta; il ricco aroma, si affina con la stagionatura e il sapore si arricchisce di piacevoli accenti, anche piccanti

Asiago d'allevato DOP

DATI GENERALI

Ingredienti	Latte di vacca, sale, caglio
Stagionatura	4 - 6 mesi
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 8 - 10 kg circa
Stoccaggio	4 - 12 °C

VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	382 kcal
Proteine	28,0 g
Grasso	31,0 g
Carboidrati	Assenti

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Grasso in contenuto secco	Minimo 34,0 %
Grasso	31,0 %
Umidità	30,5 - 38,5 %