

SCHEDA TECNICA



- 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
- È commercializzabile dal ventesimo giorno della produzione e la freschezza è una sua caratteristica fondamentale
- La pasta è di colore bianco o paglierino con occhiatura marcata ed irregolare, tra le dita è morbida come pan di Spagna e non è adesiva né untuosa ma morbida ed elastica
- Lascia in bocca un leggero sapore acido-dolce, facile, ma così piacevole che viene voglia di passare subito ad un altro tocco
- In particolare l'ASIAGO San ROCCO VI 140 è un prodotto tipico pluripremiato a livello nazionale e regionale, meriti che ne fanno un prodotto elitario fra gli asiaghi

Asiago fresco pressato DOP VI 140

DATI GENERALI

Ingredienti	Latte di vacca, sale, caglio. Nella versione crosta nera trattato in crosta con E172
Stagionatura	20 - 30 giorni
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 12 kg circa
Stoccaggio	4 - 10 °C

VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	368 kcal
Proteine	24,0 g
Grasso	30,0 g
Carboidrati	Assenti

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Grasso in contenuto secco	Minimo 44,0 %
Grasso	30,0 %
Umidità	35 - 44 %