

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
- I profumi richiamano sentori riferibili allo yogurt e al burro ed ha gusto delicato e gradevole, dolce e leggermente acido per la sua giovane età, non salato, ma soprattutto mai amaro
- Lascia in bocca un leggero sapore acido-dolce, facile, ma così piacevole che viene voglia di passare subito ad un altro tocco

Asiago fresco pressato DOP

DATI GENERALI

Ingredienti	Latte di vacca, sale, caglio
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	389 kcal / 1613 kj
Grassi	32.40 g
Acidi grassi saturi	22.90 g
Carboidrati	0.50 g
Zuccheri	0.50 g
Proteine	23.00 g
Sale	1.80 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE

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