



**ALIMENTARE
FRESCO**
LATTICINI

ASIAGO DOP FRESCO KG.3,5X4



**CODICE
13080**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Formaggio DOP a pasta semicotta prodotto utilizzando latte vaccino intero pastorizzato proveniente dal territorio previsto dal Disciplinare.

STAGIONATURA

Superiore a 20 giorni.

INGREDIENTI

LATTE, sale, fermenti lattici, caglio.

Crosta non edibile. Per l'applicazione della pelure sulla crosta uso di parafluid con conservanti E202 E235. Ove colorato con colorante E172.

***LATTE

CARATTERISTICHE FISICHE E ORGANOLETTICHE

Forma rotonda con diametro da 30 a 40 cm, facce piane o quasi e scalzo dritto o leggermente convesso da 11- a 15 cm, peso da 11 a 15 kg. Pasta di colore bianco o leggermente paglierino con occhiatura marcata ed irregolare, crosta sottile ed elastica. Sapore delicato e gradevole.

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

60 giorni

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

In frigorifero tra +4°C e +12°C



Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it