



**ALIMENTARE
FRESCO**
ASIAGO

ASIAGO VECCHIO DOP SAN ROCCO KG.2,5



**CODICE
14505**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

L'Asiago DOP stagionato (o allevo) è inserito nei formaggi tutelati dal Consorzio Asiago DOP (Denominazione d'Origine Protetta). Il prodotto è ottenuto con latte crudo parzialmente scremato, da aziende agricole delimitate geograficamente dallo stesso Consorzio di Tutela. La cottura, il taglio della pasta e altri aspetti della lavorazione garantiscono all'Asiago stagionato caratteristiche e sapori unici. Viene poi sottoposto ad un periodo di frescura, salatura e successiva stagionatura in magazzino per un periodo non inferiore a 10 mesi, come indicato nel Disciplinare di produzione dell'Asiago.

CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA

Origine del latte: Veneto (Italia)

Stagionatura: maggiori di 10 mesi

INGREDIENTI

LATTE, fermenti lattici, caglio, sale. Allergeni: LATTE

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Crosta: non edibile, consistente ma sottile, liscia

Colore: paglierino

Pasta: dura con occhiatura piccola e di medie dimensioni, non uniforme

Aroma: fragrante con possibili toni di leggera piccantezza

Sapore: lattici di burro fuso e leggero tostato

CONSERVAZIONE

Conservare ad una temperatura tra +10°C e +15°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