

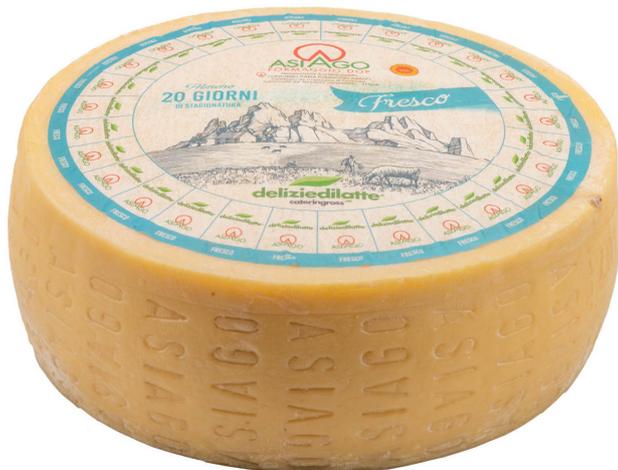


ALIMENTARE  
FRESCO

ASIAGO

# ASIAGO DOP KG.14

deliziedilatte<sup>®</sup>  
cateringgross



**CODICE**  
**04228**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Il formaggio Asiago DOP Fresco è un formaggio a pasta semicotta, prodotto utilizzando latte intero pastorizzato raccolto presso le aziende agricole dislocate nei territori previsti dal disciplinare.

## STAGIONATURA

Minimo 20 giorni

## INGREDIENTI

LATTE, sale, fermenti lattici, caglio. Trattato in crosta con conservanti E202, E235. Crosta non edibile.

\*\*\*LATTE

## CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

La crosta è sottile ed elastica, la pasta si presenta morbida, di colore bianco o leggermente paglierino ed è caratterizzata da un'occhiatura marcata e irregolare. Il sapore è delicato, dolce, leggermente acido, mai amaro. I profumi ricordano lo yogurt e il burro data la sua breve stagionatura.

## TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Non più di +12 °C

## TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

75 giorni dal confezionamento

*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](http://www.marchispa.it)