



**ALIMENTARE
FRESCO**
LATTICINI

ASIAGO MEZZANO DOP 6 MESI KG.2,5X4



**CODICE
13081**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Formaggio semigrasso DOP a pasta semicotta prodotto utilizzando latte proveniente dal territorio previsto dal Disciplinare.

Per la produzione dell'Asiago stagionato viene utilizzato latte scremato per affioramento e termizzato a 57/68°C con parametro analitico della fosfatasi positivo.

STAGIONATURA

Superiore ai 4 mesi e fino a 10 mesi.

INGREDIENTI

LATTE, sale, caglio, fermenti lattici.

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

***LATTE

CARATTERISTICHE FISICHE E ORGANOLETICHE

Forma rotonda con diametro da 30 a 36 cm, facce piane o quasi e scalzo dritto o leggermente convesso, di altezza da 9 a 12 cm, peso da 8 a 12 kg. Pasta granulosa di colore leggermente paglierino con occhiatura sparsa di piccola e media grandezza, crosta liscia e regolare. Sapore dolce nel mezzano, più fragrante con il proseguo della stagionatura.

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