



ALIMENTARE
FRESCO

ASIAGO

ASIAGO LATTE INTERO 20 GIORNI KG.1,8X8



CODICE
04373

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Il formaggio Asiago DOP Fresco è un formaggio a pasta semicotta, prodotto utilizzando latte intero pastorizzato raccolto presso le aziende agricole dislocate nel territorio previsto 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 +6°C

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

70 giorni dal confezionamento

