



ALIMENTARE
FRESCO
ASIAGO

ASIAGO DOP FRESCO SAN ROCCO KG.3,5



CODICE
14503

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

L'Asiago Dop Fresco (o pressato) è un formaggio a Denominazione di Origine Protetta ed inserito tra i formaggi tutelati dal Consorzio Tutela Formaggi Asiago. Il prodotto è ottenuto da latte intero pastorizzato proveniente dalle aziende agricole delimitate geograficamente dallo stesso Consorzio. Il latte trasformato segue ancora oggi una lavorazione artigianale, sotto costante controllo del Mastro Casaro. La cottura, il taglio della pasta e altri aspetti della lavorazione sono nel segreto della tradizione e hanno garantito all'Asiago DOP pressato del Caseificio un alto riconoscimento nazionale ed internazionale.

CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA

Origine del latte: Veneto (Italia)

Stagionatura: non prima del 21esimo giorno dalla data di produzione

INGREDIENTI

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Crosta: non edibile, consistente, elastica ma sottile, leggermente rugosa

Colore: bianco leggermente paglierino

Aroma: ben equilibrato di latte fresco e pane

Sapore: dolce al palato, si apprezza per il gusto delicato e gradevole

Consistenza: morbida ed elastica dall'occhiatura marcata e irregolare

CONSERVAZIONE

Può essere conservato fino a 180 giorni dal confezionamento, ad una temperatura tra +4°C e +6°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