



ALIMENTARE
FRESCO

ASIAGO

ASIAGO DOP DELIZIE DI LATTE ATM KG.3,8X1

deliziedilatte[®]
cateringgross



CODICE
04288

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Asiago DOP 3,8 Kg.

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 minima di 20 giorni e massa grassa 45%.

INGREDIENTI

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

Allergeni: LATTE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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

SHELF LIFE

Conservare in frigorifero ad una temperatura massima di +6 °C per 70 giorni.

UTILIZZO

Si sposa perfettamente con i vini bianchi, dal profumo leggero, come Gambellara o Bianco di Costozza.

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