



**ALIMENTARE
FRESCO**
LATTICINI

ASIAGO VECCHIO DOP KG.2,5X1



**CODICE
13082**

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 15 mesi.

INGREDIENTI

LATTE, sale, caglio, fermenti lattici. Crosta non edibile. Per l'applicazione della pelure sulla crosta uso di parafluid con conservanti E202 E235.

Allergeni: 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