



ALIMENTARE
FRESCO
ASIAGO

ASIAGO LATTE INTERO DOP KG.3,8X4



CODICE
04288

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Asiago DOP 3,5 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.

INGREDIENTI

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

***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