ASIAGO FORMAGGIO DOP | asiagodop

Asiago DOP Riserva

Grazie a una maturazione superiore, Asiago DOP Fresco acquisisce personalità e arricchisce il suo gusto di note intense mantenendo la tradizionale dolcezza. Un sapore unico che ottiene la denominazione Riserva.

Caratteristiche Fisiche

STAGIONATURA
> 40 giorni

PASTA
Occhiatura marcata e irregolare, colore bianco o leggermente paglierino

CROSTA
Sottile ed elastica

STRUTTURA AL PALATO E ALLA MASTICAZIONE
Solubile, fondente, leggermente friabile o tendente al cremoso

FORMA
Cilindrica a scalzo dritto o leggermente convesso; facce piane o quasi piane

PESO
11 - 15 Kg

ASIAGO FORMAGGIO DOP | asìagodop

Valori Nutrizionali per 100 gr

ENERGIA
380 Kcal - 1575Kj

LIPIDI
30%

PROTEINE
24%

CARBOIDRATI
0,2-0,5%

MINERALI
Ca 700 mg, P 500 mg, Fe tracce

NACL
1,7%

VITAMINE
A 150 µg - B1, B2, PP, tracce

COLESTEROLO
85 mg

Se è DOP, lo vedi subito

Il formaggio Asiago è inconfondibile al primo sguardo. Ogni fetta si riconosce dalla scritta "ASIAGO" sulla crosta, mentre ogni forma riporta il numero del caseificio che l'ha prodotta e un proprio codice identificativo nella placchetta di caseina. Una garanzia di totale tracciabilità che solo la DOP sa dare.

1 - Placchetta di caseina / 2 - Denominazione ASIAGO sulla crosta / 3 - Logo della DOP / 4 - Numero del caseificio

Un sapore che nasce in montagna

Il formaggio Asiago nasce sull'Altopiano di Asiago, un luogo immerso nella natura dove il clima mite, l'aria salubre, l'acqua pura e la ricca vegetazione forniscono ai pascoli il nutrimento più adatto a produrre un latte genuino che diventa un formaggio inconfondibile nel gusto, naturale, salutare, lavorato secondo un rigido disciplinare. Dietro l'Asiago DOP c'è una storia millenaria, fatta di tradizioni alpine che si conservano e si arricchiscono ogni giorno.

ASIAGO FORMAGGIO DOP
Consorzio per la tutela del formaggio Asiago
Via Giuseppe Zampieri 15, 36100 Vicenza - tel. 0444 321758 - info@formaggioasiago.it - www.asiagocheese.it