ASIAGO
FORMAGGIO DOP

asìagodop

Asiago DOP Stagionato
Stravecchio

La pasta consistente ed elastica di Asiago DOP Mezzano si scioglie in bocca sin dal primo morso trasmettendo la tradizionale dolcezza e sapidità accompagnata da leggere note di erba e fieno.

Caratteristiche Fisiche

STAGIONATURA
Oltre 15 mesi in ambienti
a temperatura e umidità controllata

PASTA
Occhiatura sparsa di piccola
e media grandezza, colore paglierino

CROSTA
Liscia e regolare

STRUTTURA AL PALATO E ALLA MASTICAZIONE
Consistente e molto friabile, solubile, granuloso

FORMA
Cilindrica a scalzo dritto, facce piane o quasi piane

PESO
8 - 12 Kg

ASIAGO FORMAGGIO DOP | asìagodop

Valori Nutrizionali per 100 gr

ENERGIA
390 Kcal - 1600 Kj

LIPIDI
31%

PROTEINE
Sopra il 28%

CARBOIDRATI
Assenti

MINERALI
Ca 990 mg, P 660 mg, Fe tracce

NACL
2,4%

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

COLESTEROLO
86 mg

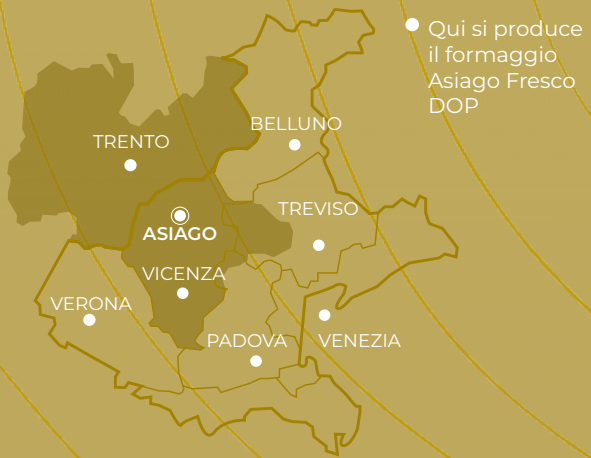
Se è DOP, lo vedi subito

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