

# Asiago DOP fresco



Versione abbastanza recente del classico Asiago DOP, prodotta con latte vaccino intero e caratterizzata da breve stagionatura.

La versione a crosta scura è particolarmente curata nella qualità della materia prima e nella lavorazione artigianale.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** pasta bianca o leggermente paglierina, unita al taglio, morbida e con occhiatura media

**Sapore:** delicato e gradevole

**Abbinamenti:** vini bianchi di corpo o rossi leggeri. Miele d'acacia, mostarda di pomodori verde. Pane "biove".

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** vaccino, intero, crudo o pastorizzato

**Lavorazione:** artigianale ed industriale

**Pasta:** cotta, pressata

**Salatura:** in salamoia

**Stagionatura:** minimo 20 giorni

**Produzione:** Tutto l'anno

**Grassi:** 44% Mgss

**Peso:** 11-15 kg

**Dimensioni:** scalzo cm 10-15; diametro cm 30-40

## Provenienza

- Veneto

## Tipo di latte

- Vacca

## Marchi





Allevatore di Formaggi

**Produttori:** casari e caseifici aderenti al Consorzio di produzione e tutela dell'Asiago

**Codice forma:** n.d.

**Codice tagliato:** n.d.