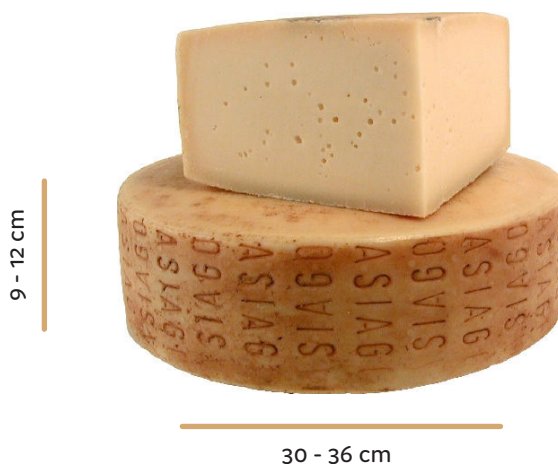




FORMAGGIO ASIAGO STAGIONATO

Il formaggio Asiago Stagionato, chiamato anche Asiago d'allevo, viene prodotto con latte parzialmente scremato e lasciato maturare per un periodo che va dai 3 agli oltre 15 mesi. Il colore è paglierino, ed è caratterizzato da un'occhiatura di piccola o media grandezza, ha un gusto deciso e saporito, che aumenta a maturazione avanzata. Viene chiamato anche Asiago Mezzano (stagionatura da 4 a 6 mesi), Asiago Vecchio (da 10 a 15 mesi) e Asiago Stravecchio (oltre i 15 mesi).



Quando tutto il ciclo produttivo viene realizzato oltre i 600 metri, Asiago DOP vanta il marchio a fuoco **Prodotto della Montagna**.

CARATTERISTICHE FISICHE

STAGIONATURA
Almeno 60 giorni

CROSTA
Liscia e regolare

FORMA
Cilindrica a scalzo dritto,
facce piane o quasi piane

PASTA
Occhiatura sparsa di piccola
e media grandezza, colore
paglierino

SAPORE
Dolce (mezzano), fragrante
(vecchio), intenso (stravecchio)

PESO
8 - 12 Kg

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 GR

ENERGIA
382 Kcal - 1586 KJ

LIPIDI
30%

PROTEINE
Sopra il 24,5%

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.



VISTA

Marchio ASIAGO sul bordo della forma



TATTO

Compatto, ma morbido



OLFATTO

Ricorda il pane, le mandorle e le nocciole secche



GUSTO

Deciso e saporito

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.

