



FROMAGE ASIAGO FRAIS

Le fromage Asiago Frais, appelé aussi pressé, est produit avec du lait entier et affiné pendant au moins 20 jours. Il est de couleur blanche ou légèrement jaune paille et est caractérisé par des ouvertures marquées et irrégulières et par un goût de lait fraîchement trait ; délicat et agréable, il fond dans la bouche en laissant une note sucrée irrésistible et légèrement acidulée.



CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

AFFINAGE
Au moins 20 jours

CROÛTE
Fine et élastique

MEULE
Cylindrique à talon droit ou légèrement convexe ; faces planes ou presque planes.

PÂTE
Ouvertures marquées et irrégulières, couleur blanche ou légèrement jaune paille.

GOÛT
Délicat et agréable

POIDS
11 - 15 kg



Quand tout le cycle de production est réalisé à plus de 600 mètres d'altitude, Asiago AOP est marqué au fer rouge «**Produit de la Montagne**».

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G

ÉNERGIE
368 Kcal - 1526,5 Kj

LIPIDES
30%

PROTÉINES
24,5%

GLUCIDES
Absents

MINÉRAUX
Env. 700 mg, P 500 mg, Fe traces

NaCl
1,7%

VITAMINES
A 150 g - B1, B2, PP, traces

CHOLESTÉROL
85 mg

S'IL EST AOP, VOUS LE VOYEZ TOUT DE SUITE

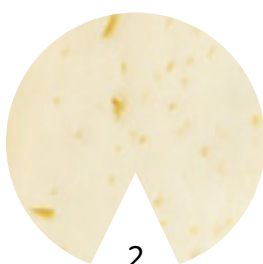
Le fromage Asiago est unique au premier regard. Chaque tranche se reconnaît par le mot « ASIAGO » sur la croûte tandis que chaque meule porte le numéro de la fromagerie où elle a été produite et un code d'identification dans la plaquette de caséine. Une garantie de traçabilité totale que seule l'AOP peut donner.



1

VUE

Marque ASIAGO sur le bord de la meule



2

TOUCHER

Rappelle le yaourt et le beurre



3

ODORAT

Moelleux comme une génoise



4

GOÛT

Délicat et agréable

UN GOÛT QUI NAÎT EN MONTAGNE

Le fromage Asiago naît sur le Plateau d'Asiago, un lieu où la nature règne, où le climat doux, l'air salubre, l'eau pure et la riche végétation fournissent aux pâturages les éléments les plus adaptés pour produire un lait sain qui devient un fromage au goût unique, naturel, salubre, fabriqué suivant un cahier des charges très strict. Derrière l'Asiago AOP il y a une histoire millénaire, faite de traditions alpines qui se conservent et s'enrichissent chaque jour.

