



QUESO ASIAGO FRESCO

El queso Asiago Fresco, llamado también prensado, se elabora con leche entera y tarda en madurar por lo menos 20 días. La pasta se caracteriza por un color blanco o ligeramente pajizo, con bastantes agujeros irregulares y sabor a leche recién ordeñada. Es delicado y agradable, y se deshace gustosamente en la boca liberando una irresistible nota dulce y ligeramente ácida.



CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

MADURACIÓN De por lo menos 20 días	PASTA Bastantes agujeros irregulares, color blanco o ligeramente pajizo
CORTEZA Sutil y elástica	SABOR Delicado y agradable
RUEDA DE QUESO Cilíndrica de canto recto o ligeramente convexo; caras planas o casi planas	PESO 11 - 15 kg



Quando todo el ciclo productivo se lleva a cabo a una altitud de más de 600 metros, Asiago DOP lleva la marca grabada a fuego **Producto de Montaña**.

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G

ENERGÍA 368 Kcal - 1526,5 KJ	MINERALES Aprox. 700 mg, P 500 mg, Fe trazas
LÍPIDOS 30%	NACL 1,7%
PROTEÍNAS 24,5%	VITAMINAS A 150 g - B1, B2, PP, trazas
CARBOHIDRATOS Ausentes	COLESTEROL 85 mg

SI ES DOP, LO RECONOCES A LA VISTA

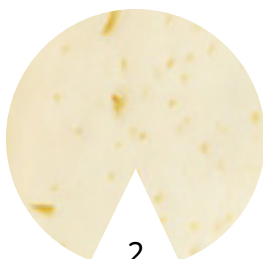
El queso Asiago es inconfundible nada más verlo. Cada trozo se reconoce por la palabra "ASIAGO" grabada en la corteza, mientras que en cada pieza figura el número de la fábrica de quesos que la ha producido, además de llevar su propio código identificativo en la placa de caseína. Una garantía de trazabilidad total que solo la DOP puede proporcionar.



1

VISTA

Marca ASIAGO en la cara lateral de la pieza



2

TACTO

Blando como un bizcocho



3

OLFATO

Recuerda el yogur y la mantequilla



4

SABOR

Delicado y agradable

UN SABOR QUE NACE EN LA MONTAÑA

El queso Asiago nace en el Altiplano de Asiago, un lugar sumergido en la naturaleza con clima suave, aire salubre, agua pura y rica vegetación que aportan a los pastos la mejor nutrición para obtener leche genuina que se convierte en un queso de sabor inconfundible, natural, saludable, fabricado según reglas estrictas. El Asiago DOP está avalado por una historia milenaria basada en tradiciones alpinas que se conservan y enriquecen día tras día.

