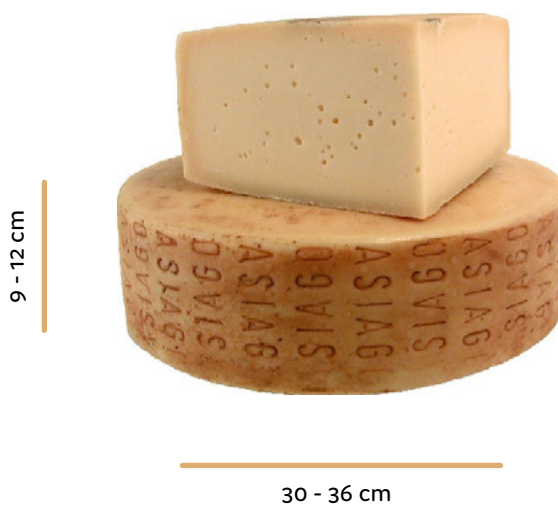




FROMAGE ASIAGO AFFINÉ

Le fromage Asiago Affiné, appelé également «Asiago d'allevato », est produit avec du lait partiellement écrémé et laissé affiner pendant une période allant de 3 à plus de 15 mois. Il est de couleur jaune paille et il est caractérisé par des ouvertures de taille petite ou moyenne, il a un goût franc et affirmé qui s'intensifie avec l'affinage. On l'appelle aussi Asiago Mezzano (affinage moyen) (de 4 à 6 mois), Asiago Vecchio (affinage long) (de 10 à 15 mois) et Asiago Stravecchio (affinage très long) (plus de 15 mois).



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**».

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

AFFINAGE
Au moins 60 jours

CROÛTE
Lisse et régulière

MEULE
Cylindrique à talon droit, faces planes ou presque planes.

PÂTE
Parsemée d'ouvertures de taille petite et moyenne, couleur jaune paille

GOÛT
Doux (mezzano), parfumé (vecchio), intense (stravecchio)

POIDS
8 - 12 Kg

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

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G

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 talon de la meule



2

TOUCHER

Compact, mais moelleux



3

ODORAT

Rappelle le pain, les amandes et les noisettes sèches



4

GOÛT

Franc et affirmé

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.

