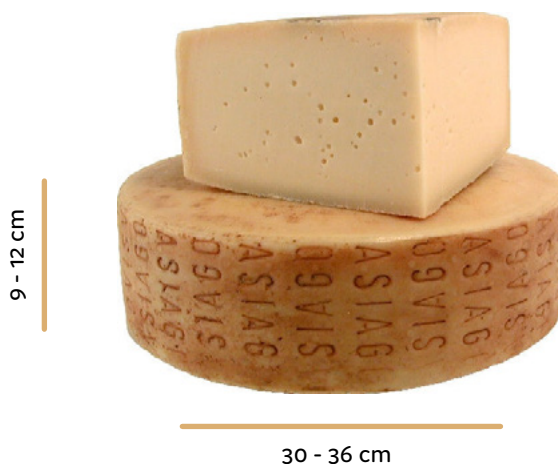




QUESO ASIAGO CURADO

El queso Asiago Curado, llamado también "Asiago d'allevato", se elabora con leche parcialmente desnatada que se deja madurar por un periodo que va de 3 a más de 15 meses. El color es pajizo, y los agujeros son de tamaño pequeño y mediano. Su sabor es marcado y sabroso, que aumenta si se prosigue la maduración. Se llama asimismo Asiago Mezzano (Semi Maduro - maduración de 4 a 6 meses), Asiago Vecchio (Añejo - de 10 a 15 meses) y Asiago Stravecchio (Extra Añejo - más de 15 meses).



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**.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

MADURACIÓN De por lo menos 60 días	PASTA Pocos agujeros de tamaño pequeño y mediano, color pajizo
CORTEZA Lisa y regular	SABOR dulce (mezzano), fragante (vecchio), intenso (stravecchio)
RUEDA DE QUESO Cilíndrica de canto recto, caras planas o casi planas	PESO 8 - 12 Kg

VALORES NUTRICIONALES POR 100 GR

ENERGÍA 382 Kcal - 1586 Kj	MINERALES Aprox. 990 mg, P 660 mg, Fe trazas
LÍPIDOS 30%	NACL 2,4%
PROTEÍNAS Sopra il 24,5%	VITAMINAS A 150 g - B1, B2, PP, trazas
CARBOHIDRATOS Ausentes	COLESTEROL 86 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.

