Asiago DOP stagionato

Codice: 0782

DESCRIZIONE:

L'Asiago DOP viene prodotto con latte vaccino crudo, derivato da due mungiture di cui una scremata. È un formaggio semigrasso, a pasta dura, con crosta liscia, semicotto che viene lavorato e salato in salamoia. Può avere diverse stagionature a partire da 90 giorni fino ad oltre 15 mesi; man mano che si avanza con la stagionatura, il sapore di questo formaggio varia da dolce, a saporito, a leggermente piccante. E' caratterizzato da una forma cilindrica a scalzo basso con un peso che varia da 8 a 12 kg. La sua pasta è compatta con occhiatura sparsa di piccola e media grandezza, è di colore paglierino ed ha un sapore dolce. Nella versione stagionato vecchio viene utilizzato anche da grattugia.

INGREDIENTI:

Latte vaccino crudo, caglio, latte innesto.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: DA 0°C A +4°C.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	(valore medio per 100g di prodotto)
VALORE ENERGETICO	1657 kJ – 399 Kcal
GRASSI	31 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	19.49 g
CARBOIDRATI	1.6 g
DI CUI ZUCCHERI	1.6 g
PROTEINE	28 g
SALE	2.4 g