# ASIAGO PRESSATO DOP NERO

| | |
|---|---|
| **CODICE** | 30802 |
| **PAESE E LUOGO DI ORIGINE** | Italia, Veneto |
| **TIPO DI LATTE** | Vaccino |
| **PESO** | 14,5 kg circa |

Particolare selezione del classico Asiago pressato prodotto a Povolaro

| | |
|---|---|
| **DESCRIZIONE** | Variante dell'Asiago Pressato prodotto con latte vaccino pastorizzato |
| **ASPETTO** | La forma presenta il classico scalzo convesso. La crosta è sottile ed elastica di colore nero, la pasta è di colore bianco o paglierino, è presente la classica occhiatura irregolare e leggermente strappata |
| **SAPORE** | Dolce e tendenzialmente piccante, buone le note di latte e panna |
| **STAGIONATURA** | Almeno 40 giorni |
| **SELEZIONATO PERCHÈ** | La crosta nera soddisfa la richiesta che abbiamo fatto quasi quindici anni fa al produttore di portare questo formaggio a una stagionatura di 40 giorni circa in modo da distinguerlo da quello più comune che invece ha una stagionatura di 25 giorni circa |
| **CURIOSITÀ** | Il Caseificio San Vito di Povolaro inizia la sua attività nel 1899 con l'obiettivo di trasformare il latte eccedente dal consumo familiare dei 90 soci e assicurare quindi un piccolo reddito aggiuntivo. Nel corso degli anni la sede viene ampliata e traferita, e nel '79 avviene l'adesione al Consorzio di Tutela Formaggio Asiago. Nell'87 il Caseificio si fonde con Latteria di Dueville permettendo un ammodernamento dei macchinari e un aumento della produzione. Oggi il Caseificio trasforma quotidianamente 250,000 quintali di latte ottenendo un ottimo formaggio Asiago Pressato, fiore all'occhiello della produzione, realizzato ancora con metodi artigianali tramandati dalla memoria, in cui la mano del casaro riesce a impartire quei sapori che contraddistinguono il prodotto |
| **SUGGERIMENTI DI UTILIZZO** | Come formaggio da tavola |

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)
Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.