

ASIAGO PRESSATO DOP NERO



CODICE	30802
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	12 kg circa

Particolare selezione del classico Asiago pressato prodotto a Povelaro

DESCRIZIONE	Latte vaccino termizzato
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 Povelaro 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 trasferita, 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 250,00 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