

ASIAGO PRESSATO DOP - PRODOTTO DELLA MONTAGNA



CODICE	30810
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	13 kg circa

Particolare selezione di Asiago Pressato prodotto da Malga Verde a circa 1100 m

MATERIA PRIMA	Particolare selezione di Asiago Pressato prodotto a circa 1100 m slm con latte vaccino intero termizzato
ASPETTO	La forma presenta il classico scalzo convesso. La crosta è sottile ed elastica, la pasta è di colore giallo paglierino, con occhiatura piccola o media
SAPORE	Dolce e tendenzialmente piccante, buone le note di latte e panna
STAGIONATURA	Almeno 30 giorni
PRODUTTORE	Malga Verde - Conco (VI)
SELEZIONATO PERCHÈ	Dal 2003 gestiscono Malga Verde, nell'Altopiano di Asiago, ad un'altitudine di 1100 mt, dove producono il formaggio Asiago DOP, che può fregiarsi anche della menzione 'Prodotto della montagna' poiché prodotto e stagionato in territori montani ubicati oltre i 600 mt di altitudine. L'Asiago Stravecchio DOP della famiglia Cortese e il formaggio 'Malga Verde' si sono classificati ai primi posti in 2 Concorsi di formaggi a latte crudo dell'Altopiano