

# ASIAGO D'ALLEVO DOP STRAVECCHIO



<b>CODICE</b>	30879
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Veneto
<b>TIPO DI LATTE</b>	Vaccino Crudo
<b>PESO</b>	10 kg circa

Prodotto solo in alpeggio e stagionato almeno 19 mesi, Presidio Slow Food

<b>MATERIA PRIMA</b>	Presidio Slow Food prodotto solo d'estate con latte vaccino crudo parzialmente scremato, ottenuto da vacche di razza Bruna e Frisona alimentate al pascolo in alpeggio
<b>ASPETTO</b>	Ha pasta dura, di colore paglierino, con occhiatura sparsa piccola o media. La crosta è sottile, tendente al bruno
<b>SAPORE</b>	Grazie alla lunghissima stagionatura acquista un sapore ricco e complesso, inizialmente dolce e poi tendente al piccante, con sentori di nocciola tostata e frutta matura e con una straordinaria intensità di profumi di erba e muschio
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 19 mesi
<b>PRODUTTORE</b>	Malga Verde - Conco (VI)
<b>CURIOSITÀ</b>	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