



ASIAGO



Calendario e area di produzione

è prodotto tutto l'anno nelle province di Vicenza e Trento e in alcune zone delle province di Treviso e Padova.



Il Consorzio a tutela della qualità



Profumo e Sapore

Asiago pressato - fresco:

profumo fresco, latteo, lievemente fiorito. Sapore dolce, delicato, gradevole.

Asiago d'allevato - stagionato:

profumo marcato, aromatico, con note di fieno. Sapore deciso, sapido, lievemente piccante da invecchiato.

Lavorazione

Il latte, posto in caldaia, viene riscaldato a temperatura variabile intorno ai 35° C. Il coagulo si ottiene usando un caglio a titolo normale, liquido o in polvere, in circa 20-30 minuti.

Per quanto riguarda l'Asiago pressato, la semicottura avviene alla temperatura di 44°±2° C.

Per quanto riguarda l'Asiago d'allevato, la semicottura avviene alla temperatura di 47°±2° C. Viene quindi salato a secco o in salamoia per alcuni giorni e poi trasferito nei magazzini di stagionatura.

Stagionatura

Asiago pressato - fresco:

min. 20 giorni dalla data di produzione.

Asiago d'allevato - stagionato:

60 giorni dall'ultimo giorno del mese di produzione.

L'indicazione d'allevato mezzano:

stagionatura 4/6 mesi.

L'indicazione d'allevato vecchio:

stagionatura superiore a 10 mesi.

L'indicazione d'allevato stravecchio:

stagionatura superiore a 15 mesi.

Aspetto

Asiago pressato - fresco:

Pasta di colore bianco o leggermente paglierino, occhiatura marcata ed irregolare.

Asiago d'allevato - stagionato:

Pasta di colore paglierino o leggermente paglierino, occhiatura di piccola o media grandezza.