

ASIAGO

Pelloni



ASIAGO PELLONI



La produzione del formaggio Asiago comincia nell'omonimo altipiano attorno all'anno 1000; un millennio durante il quale niente è cambiato nella sostanza: ancora oggi infatti le tecniche per ottenerlo, dal latte vaccino, rispettano appieno la tradizione. Unico tra i **formaggi DOP italiani** prodotto in due tipi diversi. L'**Asiago fresco** (Pressato) ha sapore dolce e colore bianco leggermente paglierino mentre quello **stagionato** (d'Allevio) ha un gusto più deciso e forte personalità, pasta compatta e granulosa, colore paglierino.

INGREDIENTI: latte vaccino (intero nel Pressato e parzialmente scremato nell'Allevio), caglio, sale

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE: conservare al fresco (+4°-+8°)

SHELF LIFE: 150 giorni

COME GUSTARLO:

Ottimo formaggio da tavola, ingrediente indicato per molti piatti regionali, se stagionato può essere ottimo da grattugia. Si accompagna con vini rossi di pregio.

Pelloni