



Casearia Pasubio srl
-VIA SS TRINITA' 135 – 36015 Schio (VI) Tel. 0445/524312 – Fax 0445/524312
E-mail: info@caseariapasubio.it

REV
20/06/23

ASIAGO PRESSATO “CUOR DI CASARO”

L'Asiago Pressato (o fresco) D.P.O. è un formaggio a Denominazione Origine Protetta ed inserito tra i formaggi tutelati dal Consorzio Tutela Formaggio Asiago. Questo Consorzio, attraverso un piano di verifiche e controlli attuati su tutta la filiera produttiva, garantisce che le aziende agricole somministrino una corretta e sana alimentazione al bestiame e che la raccolta e la trasformazione del latte in formaggio ASIAGO PRESSATO D.O.P. rispetti rigorosamente le procedure di lavorazione e stagionatura definite dal disciplinare. Il Consorzio di Tutela inoltre attua una costante verifica sui formaggi prima di essere immessi nel mercato a garanzia del consumatore e della qualità.

| | |
|--|--|
| INGREDIENTI: | Latte, caglio, sale, fermenti lattici |
| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: | formaggio a pasta semidura di colore bianco o leggermente paglierino, di forma cilindrica con scalzo diritto o leggermente convesso |
| CROSTA: | elastica, sottile e leggermente rugosa |
| PASTA: | morbida ed elastica dall'occhiatura marcata ed irregolare |
| GUSTO: | dolce al palato, si apprezza per il gusto delicato e gradevole |
| AROMA: | aromi ben equilibrati di latte fresco e pane |
| STAGIONATURA: | il formaggio ASIAGO PRESSATO D.O.P. viene sottoposto ad un periodo di frescura, salatura e successiva stagionatura in magazzino per un minimo di 20 giorni, successivamente il prodotto può essere venduto |
| LAVORAZIONE: | prodotto ottenuto con latte intero pastorizzato proveniente da aziende agricole delimitate geograficamente dallo stesso Consorzio di Tutela Formaggio Asiago. Il latte trasformato segue ancora oggi una lavorazione artigianale, sotto il costante controllo del Mastro Casaro. La cottura, il taglio della pasta e altri aspetti della lavorazione sono nel segreto della tradizione e hanno garantito all'Asiago Pressato D.O.P. un alto riconoscimento nazionale |



Casearia Pasubio srl
-VIA SS TRINITA' 135 – 36015 Schio (VI) Tel. 0445/524312 – Fax 0445/524312
E-mail: info@caseariapasubio.it

PEZZATURA E CONFEZIONE: prodotto a forma cilindrica con pasta semidur

FORMATO: cilindrico, diametro 30–40 cm

ALTEZZA: 11–15 cm circa

PESO DELLA FORMA: 11–15 kg circa

Il formaggio viene fornito tal quale in singola forma o su imballo di cartone. A richiesta del cliente può essere valutata la porzionatura e il confezionamento

VALORI NUTRIZIONALI PER 100g di prodotto

Energia 377kcal / 1564 kJ

Grassi di cui 31,0 g.

Acidi grassi saturi 21,6 g.

Proteine: 24 g.

Carboidrati di cui 0,60 g.

Allergeni: Latte e prodotti derivati

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Staf. Coagulasi positivo M<1000

Listeria monocitogenes Assente in 100 ufc/g

Salmonella Assente in 25 g

Enterotossine stafilococco Assenti

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: in frigorifero + 4°C

SHELF LIFE: l'Asiago pressato Cuor di Casaro in forma non è soggetto a shelf life in quanto non ha un degrado sanitario ma bensì una variazione organolettica a quarti 90 giorni

Origine latte: Italia