

## Asiago D'Allevo



L'Asiago, nelle tipologie fresco pressato e stagionato d'allevo, è un formaggio di antica tradizione che ha ricevuto la D.O.P nel 1996. In base al proprio disciplinare può essere prodotto solo con latte raccolto e lavorato nelle province di Vicenza, dove questo formaggio trae origine, di Trento e parzialmente nei territori di Padova e Treviso. Su ogni forma è riportato il marchio del Consorzio, il numero del caseificio, la sigla della provincia e la scritta "Asiago". Lattebusche marchio il proprio Asiago con la sigla, posta sullo scalzo, VI 134.

L'Asiago d'Allevo si ottiene da latte intero con un periodo di stagionatura che va dai 3 ai 12 mesi.

**Consistenza** pasta compatta e granulosa

**Sapore** deciso e corposo persistente al gusto

**Valore energetico** 382 kcal

**Grassi presenti** 31 g

**Proteine** 28 g

**Calcio** 900 mg

**Suggerimenti** quello stravecchio può essere grattugiato sulla pastasciutta, o proposto a fine pasto con frutta fresca. Ottimo con la crosta in tegamino servito su un letto di insalata.

*Valori nutrizionali medi su 100 grammi di prodotto*