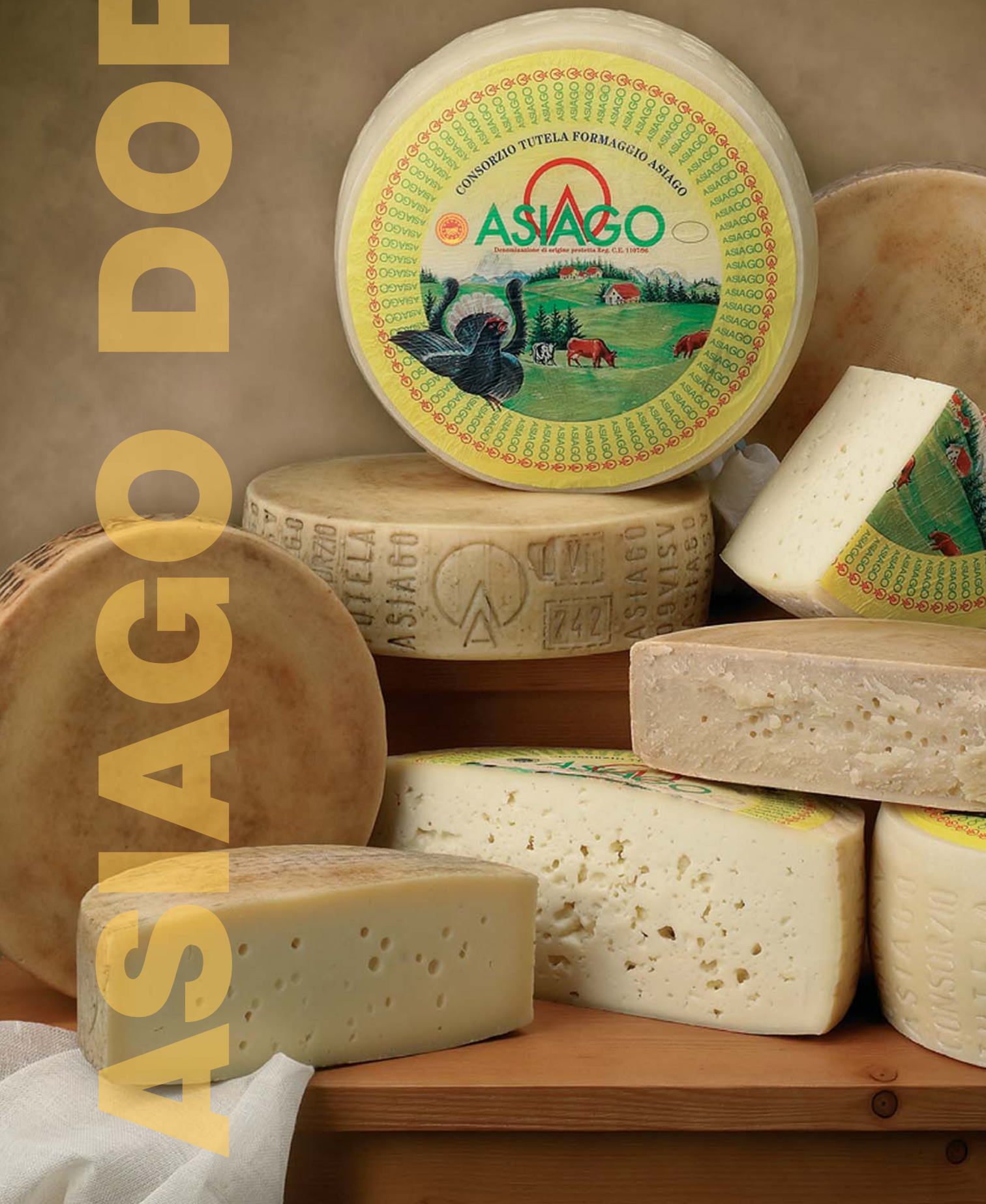


ASIAGO DOP



L'Asiago DOP (Denominazione di Origine Protetta) è un formaggio prodotto con latte vaccino in due tipologie, fresco o pressato (con latte intero) e stagionato o d'allevo (con latte parzialmente scremato).

ASIAGO DOP PRESSATO (a 20 giorni di maturazione)

aspetto: si presenta con pasta dall'occhiatura marcata ed irregolare, crosta sottile ed elastica; scalzo diritto o leggermente convesso, altezza da 11 a 15 cm; facce piane o quasi piane, diametro da 30 a 40 cm;

peso: da 11 a 15 kg;

colore: bianco o leggermente paglierino;

sapore: delicato e gradevole;

aroma: richiama sentori che ricordano lo yogurt, il burro.

ASIAGO DOP D'ALLEVO (minimo 60 giorni di maturazione)

aspetto: si presenta con pasta dall'occhiatura di piccola e media grandezza; al tatto leggermente elastico se è giovane, più duro se è stagionato; crosta liscia e regolare; scalzo diritto o quasi diritto, altezza da 9 a 12 cm; facce piane o quasi piane, diametro da 30 a 36 cm;

peso: da 8 a 12 kg;

colore: paglierino o leggermente paglierino;

sapore: dal dolce (mezzano) al fragrante (vecchio), può diventare più saporito, fino al piccante, con l'avanzare della stagionatura;

aroma: richiama l'odore del lievito, della frutta secca e, a volte, anche di castagna bollita.

PRODOTTO

L'Asiago DOP viene prodotto nelle province di Vicenza e Trento e in parte delle province di Padova e Treviso.

ZONA DI PRODUZIONE



LOGO DELLA DENOMINAZIONE



Il logo, realizzato con un marchio di colore rosso, la scritta "ASIAGO" in verde e la scritta "FORMAGGIO D.O.P." in rosso, rappresenta una forma di formaggio tagliata e mancante di uno spicchio che, trasformato in una "A" stilizzata, è inserito parzialmente nella forma. Le forme di Asiago Dop sono identificate con delle placchette di caseina numerate e marchiate con fascere marchianti, contenenti il logo e la sigla alfanumerica del caseificio produttore ed il nome della denominazione. La marchiatura all'origine è costituita da una serie di scritte "ASIAGO" e dal logo della DOP impressi sul bordo (scalzo) del formaggio. Le forme che si fregiano della menzione aggiuntiva "prodotto della montagna" si contraddistinguono mediante l'inserimento, nelle fascere marchianti, delle parole "prodotto della montagna". Al termine del periodo minimo di stagionatura, le forme sono ulteriormente identificate da una marchiatura a fuoco apposta sullo scalzo.

RIFERIMENTI NORMATIVI



Riconoscimento della Denominazione: Reg. CE n. 1107 del 12.6.1996 (pubblicato sulla GUCE L. 148 del 21.6.1996) e Reg. CE n. 1200 del 15.10.2007
Riconoscimento del Consorzio di Tutela: D.M. 24.04.2002 (G.U. n. 135 del 11.6.2002) - rinnovo D.M. 11.04.2008 (G.U. n. 98 del 26.4.2008)

CONTATTI

Consorzio Tutela Formaggio Asiago
Corso Fogazzaro, 18 - 36100 Vicenza
Tel. 044.4321758 - Fax 044.4326212
info@formaggioasiago.it - www.formaggioasiago.it