



Asiago, A.O.P.

L'Asiago est considéré comme un excellent fromage de table italien. Il est produit depuis plus d'un millénaire!

L'Asiago se décline sous plusieurs affinages: « Mezzano » de 4 à 6 mois d'affinage, « Vecchio » pour plus de 10 mois et « Stravecchio » pour plus de 15 mois. La croûte est naturelle et brossée.

Le fromage Asiago est produit depuis l'an 1000. Toutefois, jusqu'en 1500, il était produit avec du lait de brebis.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Ferme
Intensité	Moyen
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Cru
Pays	Italie
Région	Vénétie
Détails	N/A
Producteur	N/A
M.G.	30%
Affinage minimum	4 mois
Famille	Pâte pressée non cuite
Mode de fabrication	Industriel
Particularités	N/A
Aspect	Meule d'environ 35 cm de diamètre et 10 cm de hauteur. Pâte blanc-jaunâtre avec de petites ouvertures réparties de façon irrégulière. Pâte ferme ou dure selon la maturation.
Goût	Marqué. Arôme fruité et salé.

ANECDOTE

On ne sait pas d'où provient le nom de l'Asiago. Par contre, la région où il est produit, le plateau d'Asiago, doit son nom au fromage.

ACCORDS

Vin blanc



Fruité et vif
Soave

Vin rouge



Aromatique et souple
Rioja Reserva, Chianti Classico, Bandol, Merlot

Bière



Blonde Douce
Lager, Double

PRODUITS SIMILAIRES

» Asiago américain