

ASIAGO DOP

Asiago est un fromage italien avec appellation d'origine protégée; délicat et doux comme du lait frais, est fait avec du lait entier

INGRÉDIENTS: **Lait**, sel, pression, ferments lactiques.

NO OGM

FORME: Cylindrique à faces planes

DIAMÈTRE: 30-40 cm

PIEDS NUS: 11-15 cm

POIDS: Cod.art. FC3003 -13-15 Kg Cod.art.FC3003.2 5,5-7,5 kg

Cod.art.FC3003.4 2,7-3,8 kg

CROÛTE PAS COMESTIBLE

MATURATION: 60 jours

TECHNOLOGIES DE PRODUCTION : Il est obtenu à partir de la transformation du lait de lait entier , un ou deux traites d'origine exclusivement de vache . La coagulation par l'ajout de coagulant enzyme d'origine bovine (présure) à des températures généralement comprises entre 35-40 ° C , la rupture de la noix de grains de caillé ou noisette .

Le mi-cuit est conduit vers le haut pour élever la température de la masse en cours de traitement à 44°C ± 2°C , après la mi-cuit lors de l'extraction est donnée par la chaudière du caillé , qui est placé dans un banc d'usinage pour les opérations ultérieures , que représenter l'une des caractéristiques de la phase de préparation de Asiago Fresco.

Ces opérations consistent en :

- Découpe de la pâte répétée dès que la masse de fromage est suffisamment purgé de l'excès de sérum ; pincée de sel ,

- Et tournures successives de la pâte .

Ces phases peuvent aussi être automatisées à l'utilisation des usines de transformation " en continu " .

Suit le portionnement et la masse dans le moule du caillé , la demande sur les pâtes encore chaud les plaques de caséine qui s'identifient à un numéro de séquence à chaque formulaire , puis l'étape de pressage des formes dans l'équipement approprié se compose de main - presses ou des presses pneumatiques. L'opération se déroule de pression pendant plusieurs heures , après quoi les formes obtenues sont placées dans des bandes de bois qui impriment sur le talon / pointe de la forme de l'origine de la marque d'Asiago DOP .

Le pré-salage de conditionnement (de fraîcheur) est mise en oeuvre en maintenant le fromage dans des conditions de température et d' humidité contrôlées , en général avec des valeurs comprises entre 10 à 15°C et à 80-85% d'humidité relative , pendant une période de temps non inférieure à 48 heures. Salage , s'il n'est pas fait auparavant dans les pâtes , peut survenir de deux façons : une surface sèche par aspersion ou de la saumure .

La dernière étape de la préparation est en train de mûrir (maturation du produit) , qui doit être au moins 20 jours et doit avoir lieu dans la région d'origine dans les entrepôts où les paramètres les plus importants sont la température de stockage et l'humidité relative (valeurs optimales de 10 à 15°C et 80-85%).

CARACTÉRISTIQUES: La couleur est blanche ou de couleur pâle, les trous sont marqués et irréguliers; entre vos doigts est doux comme un gâteau éponge, il n'est pas collante ou grasse mais souple et élastique; parfums évoquent des conseils liés à du yogourt et le beurre; Il goût délicat et agréable. Dans la bouche a une texture douce, légèrement collante, mais facilement soluble. Son goût est doux, légèrement acide à son jeune âge, pas salée, mais surtout jamais amer.

Après ingestion laisse un goût légèrement aigre-doux, facile, mais si agréable que vous aurez envie de passer directement à un autre contact

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUE: Selon la limite légale (reg.CE 2073/2005)

CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES:

Humidité: 41%

Matière sèche: 59%

Graisse de la matière sèche: 52%

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES CONCERNANT 100 G PRODUITS:

Énergie: 1564KJ/377 kcal

Graisses: 31 g dont saturés 21,6 g

Glucides: 0,6 g dont sucres 0,17g

Protéines: 24 g

Sel: 1,65 g

LA MÉTHODE 'DE CONSERVATION: 0-6°C TMC: 60 jours

EMBALLAGE: Paquet de 1 pièce

REMARQUE: Les sacs en plastique utilisés pour l'emballage sont conformes à la législation actuelle

DIRECTIVE LISTE allergènes CE2007/68

PRÉSENT	TIPOLOGIA
	1 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits dérivés.
	2 crustacés, mollusques et crustacés
	3 oeufs et les produits à base d'œuf
	4 Poissons et fruits de mer
	5 arachides et produits à base d'arachides
	6 Soja et produits à base de soja
X	7 Lait et à base de lait
	8 écrous, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia et du Queensland et dérivés
	9 Produits céleri et céleri-base
	10 Produits de moutarde et de la moutarde à base de
	11 Les graines de sésame et de graines de sésame produits à base de sésame
	12 Dioxyde de soufre et sulfites en concentrations de plus de 10 mg / kg ou 10 mg / litre en termes de SO 2 total à calculer pour les produits tel que proposé prêt à la consommation ou reconstitué selon les instructions du fabricant.
	13 Lupins et produits à base de lupin
	14 Mollusques et produits à base de mollusques