

FASOLO s.n.c.
FORMAGGI – BURRO – SALUMI
 Via Castellana, 76 - 35018 SAN MARTINO DI
 TEL. 049/9461411 – FAX 049/9461496
 e-mail dittacamillofasolo@tin.it

**SCHEDA
TECNICA**



AZIENDA CERTIFICATA
UNI EN ISO 9001 : 2008
BOLLO CEE No 05/204 - D.P.R. 14.01.97 No 54

FORMAGGIO
MARCHIO
PRODUTTORE

ASIAGO PRESSATO DOP
ASIAGO
CASEIFICI CONSORZIATI

Agg. 07/04/2010

COMPOSIZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 GR.

Valore energetico	kcal/kj	360/1507
Proteine		24,5
Carboidrati		assenti
Lipidi		30

REQUISITI CHIMICI

Umidità	%	39,5 +/- 4,5
Grasso	%	30 +/- 4,0
Grasso s.s.	%	non inferiore a 44%
Proteine	%	da 24 +/- 3,5
Cloruro di sodio	%	da 1,7 +/- 1,0

REQUISITI MICROBIOLOGICI

Coliformi totali	UFC/g	<100.000
Escherichia coli	UFC/g	<1.000
Stafilococchi aurei	UFC/g	<1.000
Salmonelle	in 25 g	Assente
Listeria monocytogenes	in 25 g	Assente

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore	bianco leggermente paglierino
Sapore	delicato e gradevole
Struttura	pasta unita al taglio con occhiatura marcata ed irregolare cilindrica a scalzo diritto
Forma	cilindrica a scalzo diritto o leggermente convesso
Crosta	sottile ed elastica
Dimensioni	altezza 11/15 cm. Diametro 30/40 cm.

INGREDIENTI DEL PRODOTTO

Latte di vacca intero, sale, caglio.

STAGIONATURA CONFEZIONAMENTO E DESCRIZIONE

Fasi della stagionatura: il periodo di maturazione è compreso indicativamente tra i 20 e i 40 giorni dalla data di produzione. L'Asiago può essere commercializzato come previsto dal disciplinare del Consorzio di tutela solo dopo 20 giorni dalla data di produzione. E' consigliabile il consumo entro il 120° giorno.

Confezionamento: forme da kg.11-15 ca. o spicchi di forma da kg.3 ca. confezionati in buste termosaldate sottovuoto.

Descrizione: Formaggio a pasta semicotta prodotto con latte vaccino trattato termicamente salato direttamente in pasta e pressato per la sgocciolatura del siero.

CONSERVABILITA' DEL PRODOTTO CONFEZIONATO

Temperatura di conservazione	da 11° a 14° C. per forme intere max + 4° C. per prodotto confezionato
Tempi di conservazione	90 gg. dalla produzione per forme intere; 90 gg. per prodotto confezionato sottovuoto;
Modalità di trasporto	Furgone refrigerato