

27 Settembre 2012

Latterie Venete Ca. Form.

Asiago e Montasio Dop

Due classici campioni di gusto, preparati con maestria dal caseificio di Latterie Venete



Veneto

Latterie Venete produce ben due formaggi D.O.P., regolati dai rispettivi disciplinari.

L'**Asiago** è prodotto nella zona dell'altipiano che comprende le intere province di Vicenza e Trento e la parte pedemontana di quelle di Padova e Treviso. L'azienda lo propone sia fresco che stagionato.

L'**Asiago fresco** è ottenuto dal latte vaccino intero e ha una stagionatura minima di 20 giorni. Il suo sapore è dolce e fragrante, ricorda il latte appena munto. L'odore è gradevole e delicato, la pasta tenera, di colore che va dal bianco al giallo paglierino, con occhiatura marcata e uniforme. La crosta è sottile ed elastica. È perfetto da tagliare a quadretti in insalate o in paste al forno.

L'**Asiago stagionato**, mezzano, vecchio o stravecchio (60-150 giorni) ha invece un gusto deciso e saporito, arricchito da note aromatiche. Il colore della pasta è paglierino e uniforme, il profumo è ricco. La consistenza è compatta e leggermente friabile al taglio.

Il **Montasio** è prodotto nelle province di Udine, Pordenone, Gorizia e Trieste, in quelle di Treviso e Belluno e in parte nelle province di Venezia e Padova. Latterie Venete lo produce da latte vaccino fresco e termizzato, nelle varianti fresco e mezzano. Già a partire dai 60 giorni di stagionatura è caratterizzato da un particolare gusto dolce e da un profumo intenso. La pasta è morbida, dal colore giallo paglierino tendente al bianco e con una lieve occhiatura uniforme; la crosta è sottile ed elastica. Il Montasio si accompagna molto bene con pane e verdure.

Potrebbe interessarti anche

Andare per malghe e caseifici sull'altopiano di Asiago [1]

Links

[1] <http://territori.coop.it/territori/andare-malghe-e-caseifici-sull%E2%80%99altopiano-di-asiago>