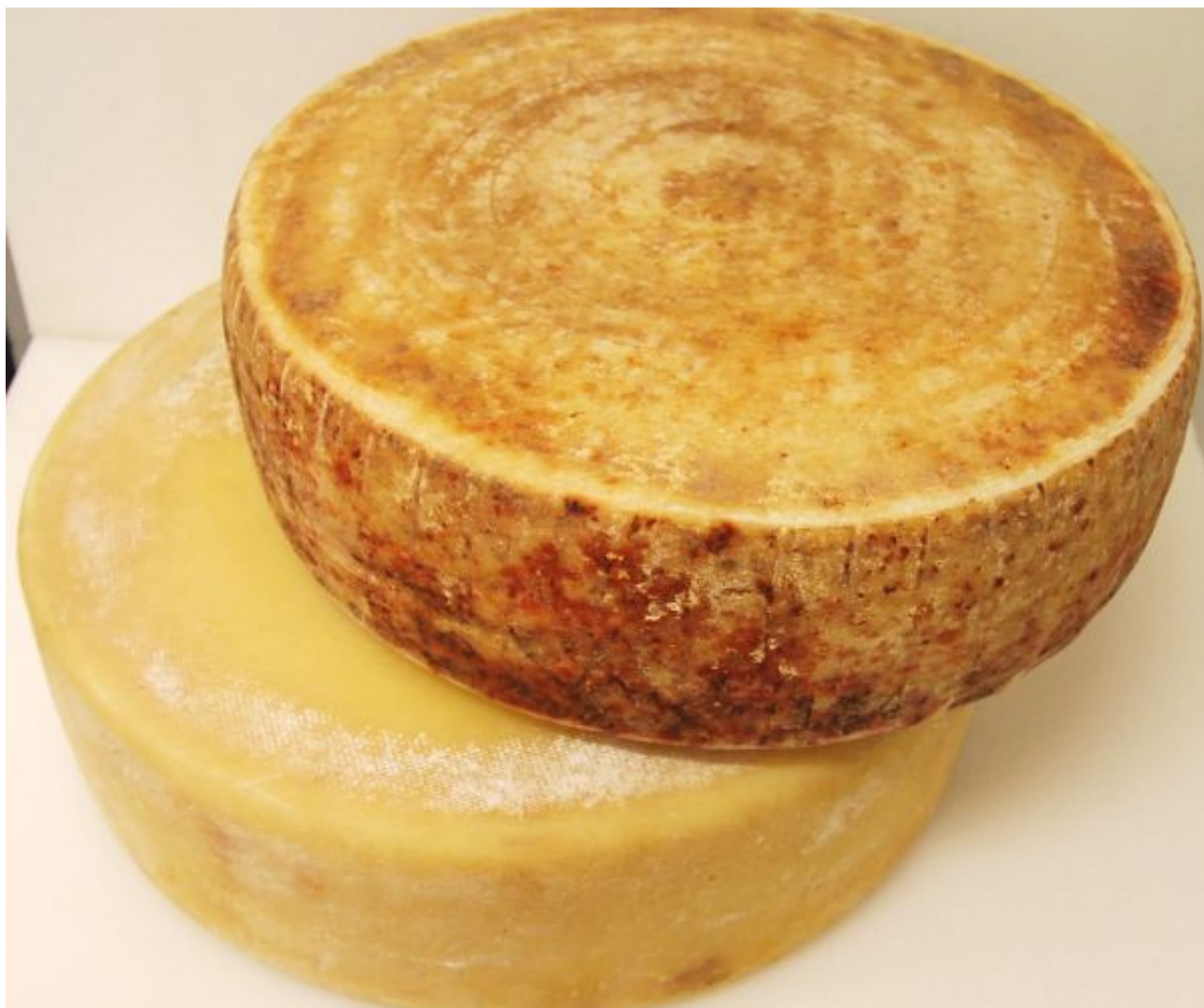




ASIAGO DOP Malga Zebio stravecchio

Un formaggio semigrasso, ottenuto dalla lavorazione del latte crudo di due mungiture. Formaggio rarissimo, che offre una straordinaria complessità di gusti, sapori e aromi. E' ottimo stagionato (dagli otto ai diciotto mesi), ma è lo "stravecchio" (quello stagionato oltre i diciannove mesi) che sviluppa al massimo le sue potenzialità.

Codice

- 01431

Porzionatura

- forma intera
- mezza forma
- un quarto di forma

Provenienza

Italia (Veneto)

Latte crudo

- Vacca

