

Territorio: Veneto- Italia

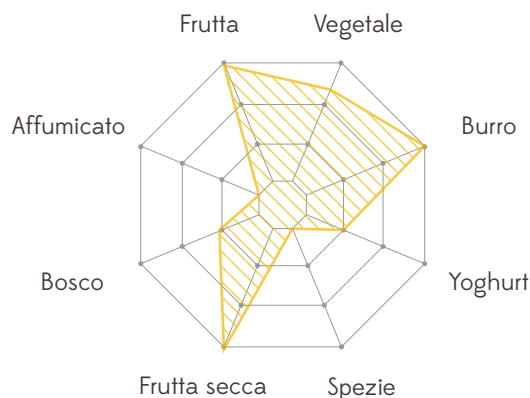
Il formaggio

Uno degli alpeggi simbolo della selezione Borgo Affinatori, originario del Veneto e stagionato nelle nostre cantine con due varianti: il giovane della stagione estiva corrente ed il vecchio dell'anno precedente. La metodologia di produzione rispetta i canoni tradizionali delle montagne dell'altopiano di Asiago mentre la forma è spesso variabile ma il peso rimane compreso tra i 6 e gli 8 chilogrammi. I sentori sono inconfondibilmente estivi e montani, la pasta è gialla con rare occhiature; i mesi centrali dell'estate donano aromi più decisi e vegetali che con la stagionatura vertono alla leggera piccantezza.

Il nostro lavoro in cantina

Borgo Affinatori seleziona i formaggi d'alpeggio di tre malghe dell'altopiano per la stagionatura dell'Allevo, in tutti i casi si parla di prodotti esclusivamente estivi ed esclusivamente montani. La zona d'origine è molto favorevole ad una produzione sostenibile di formaggi estivi, l'altopiano di Asiago offre infatti un tipico ambiente montano senza le difficoltà derivanti dalla rigidità dei pendii. Due volte all'anno selezioniamo le forme da stagionare in cantina con l'intento di avere sempre disponibili l'alpeggio giovane come l'alpeggio dell'anno precedente. Stagioniamo l'Allevo in modo tradizionale come facciamo con tutti gli alpeggi perchè crediamo fermamente che si debba preservare ed ammirare il lavoro che casari ed allevatori fanno in alpeggio.

Note aromatiche



Struttura

Cremosa Rigida

Consigli dell'affinatore

Sull'altopiano le malghe producono principalmente Allevo e Pressato, sono due espressioni dello stesso latte che danno vita ad un formaggio da stagionare e ad uno da gustare giovane. Il pressato si consuma infatti fresco, la pasta viene appunto pressata e la stagionatura è più breve. L'allevo si presta invece a stagionature molto lunghe; è già notevole dopo due, tre mesi ma regge senza fatica due o tre anni a patto che sia ben curato in cantina. Da qua la parola "allevo" che fa capire che stiamo parlando di un formaggio da allevare, accudire.



Pezzatura: forma intera 7-10 kg



Ingredienti

Latte vaccino, sale, caglio.



Origine del latte

100% Italia, (Altopiano di Asiago)



Conservazione

da +1°C a +6°C. Si consiglia di lasciare il prodotto a temperatura ambiente 15 minuti prima di consumarlo.

Caratteristiche nutrizionali

Valori per 100g di prodotto

Valore energetico	423 kcal-1753 KJ
Grassi	35,0g
di cui Acidi grassi saturi	22,23g
Carboidrati	1,09g
di cui zuccheri	1,09g
Proteine	25,83g
Sale	1,7g

Azienda

Tipologia Azienda familiare
Zona Asiago, Italia



Provenienza del latte

Produzione propria

Bestiame

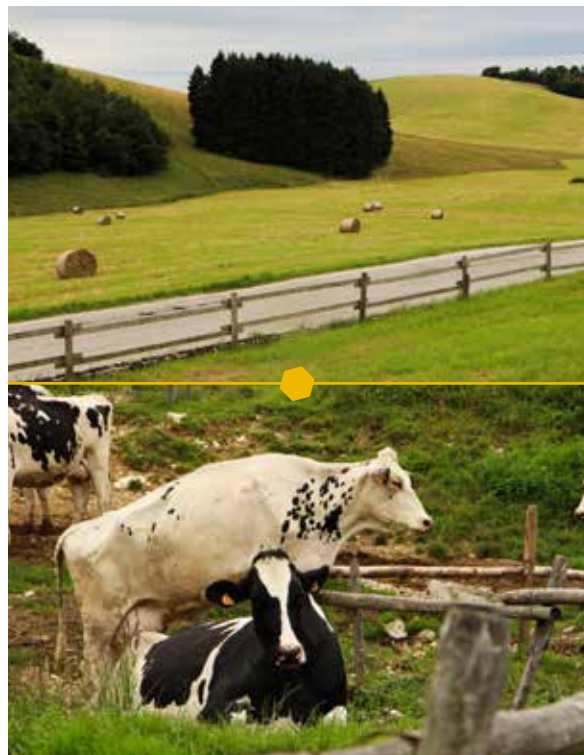
Tipologia



N° capi

75

Razza Razza Frisona e Razza Bruna Alpina



Ambiente

Alpeggio: **Sì** **No**

alpe	altitudine	periodo
Vallastano	1100 mt	4 mesi (Giug-Sett.)

	Stabulazione fissa	Stabulazione libera	Pascolo
Quantità (tempo)	-	24 ore al giorno (estate), 24 ore al giorno (inverno)	12 ore al giorno per 6 mesi (di cui 4 in alpeggio)

Alimentazione

Foraggio (kg per capo al giorno)

Fieno polifita (≥ 6 erbe)	Sì
Fieno monofita (≤ 5 erbe)	Sì
Erba fresca	Sì
Cereali	Sì
Legumi	Sì
Mangimi	Sì
Insilati	No

Produzione

Latte Latte crudo	Fermenti selezionati autoctoni	Caglio Caglio animale
---------------------------------	---	--

Conservanti
Nessuno

Certificazioni all'origine

Bollo C.E.