PEYNIR VE SÜT ÜRÜNLERI · SERT VE YARI SERT PEYNIRLER

Asiago d’Allevo DOP

Asiago d’Allevo DOP

DOP

Kuzey İtalya’nın geleneksel olgunlaştırılmış peynirlerinden Asiago d’Allevo DOP; inek sütünden üretilen, olgunlaşmayla birlikte daha sıkı, aromatik ve karakterli hale gelen koruma altındaki İtalyan peyniridir.

Teknik Künye

Ürün Kodu	**ASI-DOP**
Menşe Ülke	**İtalya**
Bölge	**Veneto**
Sertifika	**DOP**
Net Miktar	**500 g**
Satış Birimi	**kg**
Ambalaj	**Vakumlu porsiyon**
Koli İçi	**6 adet / koli**
Min. Sipariş	**2 kg**
Raf Ömrü	**24 ay**
GTİP	**0406.90**
Durum	**Stokta**

SAKLAMA KOŞULU

+2°C / +8°C arasında, orijinal ambalajında saklayınız.

ÜRÜN BİLGİSİ

Asiago d’Allevo DOP, Kuzey İtalya’nın Veneto ve Trentino-Alto Adige/Südtirol bölgelerinde koruma altındaki üretim alanlarında inek sütünden üretilen geleneksel bir olgunlaştırılmış peynirdir. Asiago DOP ailesinin daha uzun olgunlaştırılan tipi olan d’Allevo, üretim sürecinde kısmen yağı alınmış süt kullanılması ve olgunlaşma boyunca yapısının giderek sertleşmesiyle Fresco tipinden ayrılır. Olgunluk süresi arttıkça peynirin dokusu daha kompakt ve kırılgan hale gelir; aromatik profil süt, tereyağı ve kuru yemiş çağrışımlarından daha yoğun, kompleks ve hafif pikant karaktere doğru gelişir. İleri olgunlaştırılmış versiyonlarda yapı rendelenmeye uygun hale gelir ve lezzet belirgin biçimde derinleşir. Profesyonel mutfakta peynir tabaklarında ve antipasti servislerinde kullanılabildiği gibi makarna, risotto, polenta, gnocchi, çorba, sos ve fırın yemeklerinde de değerlendirilebilir. Daha uzun olgunlaştırılmış Asiago d’Allevo, rendelenerek sıcak yemeklere yoğunluk ve umami kazandırırken orta olgunluk seviyeleri dilim veya parça halinde doğrudan servise uygundur. Asiago d’Allevo DOP; kontrollü menşei, geleneksel üretim yöntemi ve farklı olgunluk kategorileriyle İtalya’nın önemli DOP peynirlerinden biridir. Restoran, otel, premium şarküteri ve gurme mağaza seçkilerinde hem sofralık hem de profesyonel mutfak kullanımına uygun güçlü bir gastronomik üründür.

MUTFAKTA KULLANIM

Asiago d'Allevo DOP, olgunluk seviyesine göre hem doğrudan servis hem de sıcak mutfak uygulamalarında kullanılabilir.

Mezzano tipi, dilimlenebilir yapısı sayesinde peynir tabakları, antipasti, sandviç ve focaccia servislerinde kullanılabilir. Şarküteri ürünleri, zeytin, kuruyemiş, bal ve meyve eşlikçileriyle dengeli bir servis oluşturur.

Vecchio tipi daha yoğun aroması sayesinde makarna, risotto ve polenta uygulamalarında kullanılabilir. Rendelenerek sıcak yemeklerin üzerinde veya sosların içinde aromatik derinlik kazandırır.

Stravecchio tipi, daha sert ve kırılgan yapısıyla özellikle rendelenmeye uygundur. Makarna, gnocchi, risotto, çorba ve fırın yemeklerinde son dokunuş olarak kullanılabilir.

Sebze bazlı tariflerde mantar, patates, balkabağı, kuşkonmaz ve radicchio gibi malzemelerle uyumludur. Gratin ve fırın yemeklerinde hem lezzet hem de yapı kazandırır.

Polenta ile kullanımı özellikle Kuzey İtalya mutfağıyla uyumludur. Eritilmiş veya rendelenmiş Asiago d'Allevo, polentaya belirgin süt aroması ve yoğunluk verir.

Peynir tabağında bal, armut, üzüm, incir, ceviz ve meyve mostardalarıyla eşleştirilebilir.

Olgunlaşma arttıkça tuzluluk ve aromatik yoğunluk da arttığından profesyonel reçetelerde ilave tuz miktarı peynir eklendikten sonra ayarlanmalıdır.

Kabuğun tüketilebilirliği üretici uygulamasına bağlıdır. Üretici teknik bilgisi görülmeden kabuğun mutfakta kullanılabileceği varsayılmamalıdır.

Bu ürün için teklif ve numune

Satış hattı: 05415100022
E-posta: can@ithaly.net
Ürün sayfası: www.ithaly.com.tr/urun.php?slug=asiago-dallevo-dop

Bu künye 18.11.2026 tarihli katalog verisinden otomatik üretilmiştir. Fiyatlandırma işletme türü, sipariş hacmi ve sevkiyat sıklığına göre yapılır.