



MONTITRENTINI
DOLOMITI EST 1925

ASIAGO D'ALLEVO PRODOTTO DELLA MONTAGNA

FORMAGGIO PRODOTTO CON LATTE VACCINO, SALE E CAGLIO. LATTE PROVENIENTE ESCLUSIVAMENTE DA ZONE DI ORIGINE PROTETTA (DOP); ZONA DI PRODUZIONE NELL'ALTOPIANO DI ASIAGO - ENEGO.

L'ASIAGO D'ALLEVO PRODOTTO DELLA MONTAGNA si presenta come un formaggio dolce-saporito da gusto marcato ma allo stesso tempo delicato, a pasta semicotta, con occhiatura sparsa di piccola e media grandezza, dal colore leggermente paglierino.

Prodotto solitamente nel tardo periodo autunno-inverno con latte parzialmente scremato, selezionato dagli alpeggi delle splendide montagne dell'Altopiano di Asiago che ne garantiscono la qualità e ne esaltano il sapore deciso.

È un ottimo formaggio da tavola, ricco di proteine, con equilibrata presenza di grassi, sali minerali e vitamine.

Da accompagnare a vini rossi leggeri o rosati.

Marchio del Consorzio di Tutela: "VI191"

Tempo di stagionatura: dai 3 ai 5 mesi

Forme da circa 8/12 Kg

PER TUTTE LE ALTRE CARATTERISTICHE TECNICHE
E LOGISTICHE RICHIEDERE LA SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO.

CHEESE MADE WITH COW'S MILK, RENNET AND SALT. THE MILK USED COMES EXCLUSIVELY FROM PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN AREAS. THE AREA OF PRODUCTION IS ENEGO IN THE ASIAGO PLATEAU.

ASIAGO D'ALLEVO PRODOTTO DELLA MONTAGNA is a mild and tasty cheese but at the same time with a distinct but delicate taste. It is a semi-cooked cheese with small to medium-sized scattered holes and a pale straw-like color. It is usually produced in the late autumn-winter period with semi-skimmed milk selected from the splendid Asiago plateau mountain pastures which guarantees its quality and brings out its decisive flavor. It is an excellent cheese, rich in proteins, with a well-balanced presence of fats, mineral salts and vitamins.

Best paired with light, rosé or red wine.

The "Consorzio di Tutela" mark: "VI191"

Aged: 3-5 months

Wheels of about 8/12 Kgs

FOR ALL OTHER TECHNICAL
AND LOGISTIC CHARACTERISTICS SEE THE PRODUCT TECHNICAL DATA SHEET.

