



MONTITRENTINI
DOLOMITI EST 1925

ASIAGO PRESSATO

ANTICO MASO NERO

FORMAGGIO PRODOTTO CON LATTE VACCINO, SALE E CAGLIO. LATTE PROVENIENTE ESCLUSIVAMENTE DA ZONE DI ORIGINE PROTETTA (DOP); ZONA DI PRODUZIONE NORD-EST ITALIA.

ANTICO MASO NERO è un formaggio Asiago particolare, perché affinato oltre 40 giorni in ambienti a temperatura ed umidità controllata prodotto con latte di montagna rigorosamente selezionato per garantire un sapore dolce e delicato, con una fragranza che è tipica dei formaggi di malga. Si differenzia per una copertura nera sulla superficie.

Da abbinare a vini bianchi frizzanti.

Marchio del Consorzio di Tutela: "TN 207"
Tempo di stagionatura: minimo 40 giorni
Forme da circa 11/15 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 COMES EXCLUSIVELY FROM PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN AREAS. THE AREA OF PRODUCTION IS THE NORTH-EAST OF ITALY.

ANTICO MASO NERO is a particular Asiago cheese, aged for more than 40 days in a controlled environment. It is made with rigorously selected mountain milk that ensures its mild, delicate taste and has a fragrance that is typical of mountain dairy cheese. It can be easily recognized because of its black surface rind. Best paired with white sparkling wine.

The "Consorzio di Tutela" mark: "TN 207"
Aged: minimum: 40 days
Wheels of about 11/15 Kgs

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

