



MONTITRENTINI
DOLOMITI EST 1925

ASIAGO PRESSATO

FINCO ENEGO

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'ENEGO si presenta come un formaggio fresco, particolarmente dolce e corposo grazie all'accurata selezione della materia prima, a pasta semicotta, struttura morbida e delicata, dal colore bianco o leggermente paglierino. Prodotto con latte intero, rigorosamente selezionato dagli alpeggi dell'Altopiano di Asiago, garantisce quel sapore tipico dei formaggi di alta montagna.

Da accompagnare a vini rosati o bianchi leggermente frizzanti.

Marchio del Consorzio di Tutela: "VI191"

Tempo di stagionatura: 20 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 ENEGO IN THE ASIAGO PLATEAU.

ENEGO is a fresh cheese, it has a distinct mild, mellow taste thanks to the carefully selected ingredients. It has a soft, delicate texture and has a white or pale straw-like color.

It is made from rigorously selected full-fat milk from the mountain pastures of the Asiago plateau which guarantees the taste that is typical of mountain cheese.

Best paired with rosé or slightly sparkling white wine.

The "Consorzio di Tutela" mark: "VI191"

Aged: 20 days

Wheels of about 11/15 Kgs

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

