



MONTITRENTINI
DOLOMITI EST 1925

ASIAGO PRESSATO 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 PRESSATO PRODOTTO DELLA MONTAGNA si presenta come un formaggio fresco, dolce e gradevole al palato, a pasta semicotta, morbida e delicata dal colore bianco o leggermente paglierino.

Prodotto con latte intero, selezionato dagli alpeggi delle splendide montagne del Trentino e da quelli dell'Altopiano di Asiago che ne garantiscono la qualità e ne esaltano il sapore delicato. È un ottimo formaggio da tavola, ricco di proteine e fermenti lattici vivi, indicato per molti piatti regionali.

Da accompagnare a vini rossi leggeri da tavola.

Marchio del Consorzio di Tutela: "VI191"

Tempo di stagionatura: minimo 30 giorni

Forme da circa 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.

ASIAGO PRESSATO PRODOTTO DELLA MONTAGNA is a fresh cheese, mild and pleasant on the palate. It has a soft, delicate texture and has a white or light straw-like color.

It is made from full-fat milk, specifically chosen from the splendid high mountains and valley pastures of the Trentino region and the Asiago plateau, which guarantees its quality and brings out its delicate flavor. It is an excellent table cheese, rich in proteins and live milk enzymes and is suitable for use in many regional dishes. Best paired with light, red table wine.

The "Consorzio di Tutela" mark: "VI191"

Aged: minimum 30 days

Wheels of about 11/15 Kgs

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

