



MONTITRENTINI
DOLOMITI EST 1925

ASIAGO VECCHIO

FORMAGGIO PRODOTTO CON LATTE VACCINO, SALE E CAGLIO, ESCLUSIVAMENTE DA ZONE DI ORIGINE PROTETTA (DOP).

L'ASIAGO VECCHIO MONTI TRENTINI si presenta come un formaggio dall'inconfondibile sapore deciso, di forte personalità e dal gusto leggermente piccante, a pasta semicotta, granulosa, con occhiatura sparsa di piccola e media grandezza, dal colore paglierino. Prodotto solitamente nel tardo autunno-inverno con latte parzialmente scremato, selezionato dagli alpeggi delle splendide montagne del Trentino e da quelli dell'Altopiano di Asiago che, unitamente alla lunga stagionatura naturale, ne garantiscono la qualità e ne esaltano il ricco sapore.

È un ottimo formaggio da tavola, gustato da solo o come accompagnamento ai piatti tipici delle regioni d'origine, ricco di proteine, con equilibrata presenza di grassi, sali minerali e vitamine.

Da accompagnare a vini rossi importanti.

Marchio del Consorzio di Tutela: "TN 207"

Tempo di stagionatura: 9 mesi e oltre

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 COMES EXCLUSIVELY FROM PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN AREAS.

MONTI TRENTINI ASIAGO VECCHIO has an unmistakable marked flavor, with a distinctive, slightly sharp taste. It is a semi-hard cheese with a granular texture, is scattered with small to medium-sized holes and has a straw-like color.

It is usually made in the late autumn-winter period with semi-skimmed milk, specifically selected from the splendid high mountain pastures of the Trentino region and the Asiago plateau, which, together with its long natural ageing, guarantees its quality and bring out its rich flavor.

It is an excellent cheese, to be eaten on its own or with typical regional dishes. It is rich in proteins and has a balanced presence of fats, minerals and vitamins.

Best paired with mellow red wine.

The "Consorzio di Tutela" mark: "TN 207"

Aged: 9 months and longer

Wheels of about 8/12 Kgs

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

