



ASIAGO D'ALLEVO

PRODOTTO DELLA MONTAGNA

FORMAGGIO PRODOTTO CON LATTE VACCINO, SALE E CAGLIO. LATTE PROVENIENTE ESCLUSIVAMENTE DA ZONE DI ORIGINE PROTETTA (DOP): ALTOPIANO DI ASIAGO ED 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 periodo autunno-invernale con latte parzialmente scremato, selezionato dalle stalle 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.

Il disciplinare, specifico per l'asiago "prodotto della montagna" prevede che tutta la filiera, dall'erba che mangiano le bovine, alla stagionatura del formaggio provenga ed avvenga oltre i 600 metri di altitudine. Così facendo tuteliamo le delicate filiere corte di montagna, garantendo la cura dei pascoli e prati, la gestione dell'ambiente ed il sostentamento della popolazione. Si può facilmente distinguere dal marchio a fuoco sullo scalzo.

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 a 10 kg

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

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

ASIAGO D'ALLEVO PRODOTTO DELLA MONTAGNA is a mild and tasty cheese but at the same time has a distinct, yet 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 stunning Asiago plateau mountain pastures which guarantees its quality and brings out its decisive nutty flavor. It is an excellent cheese, rich in proteins, with a well-balanced presence of fats, mineral salts and vitamins.

The regulations that the mountain production of cheeses must adhere to, ranging from the grass that will be eaten by the cows to the seasoning of the wheels, means that the complete process must take place at over 600 meters of altitude. In doing so, we protect the small, delicate mountain production chains and ensure the caring of fields and pastures, the environmental management and jobs for the people.

It can be easily recognized by the fire brand on the side of the wheel. Best paired with light, rosé or red wine.

The "Consorzio di Tutela" mark: "VI191"
Aged: 3-5 months
Wheels of about 8 to 10 kg - 17 to 22 lb

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

