



ASIAGO D'ALLEVO

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

L'ASIAGO D'ALLEVO MONTI TRENTINI 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-inverno con latte parzialmente scremato, 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 deciso.

È un ottimo formaggio da tavola, ricco di proteine, con equilibrata presenza di grassi, sali minerali e vitamine.

Da accompagnare a vini rossi leggeri o rosati.

Marchio del Consorzio di Tutela: "TN 207"

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 COMES EXCLUSIVELY FROM PROTECTED DESIGNATION
OF ORIGIN AREAS.**

ASIAGO D'ALLEVO MONTI TRENTINI has a distinctive flavor. It is a semi-hard cheese with a compact texture, it usually has small to medium-sized scattered holes and straw-like color.

It is usually made in the autumn-winter period with semi skimmed milk, specifically chosen from the stunning high mountains of the Trentino region and the Asiago plateau, which guarantees and enhances its distinct and nutty flavor.

It is an excellent table cheese, rich in proteins, with a balanced presence of fats, minerals and vitamins.

Best paired with light red or rosé wine.

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

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.