



ASIAGO PRESSATO

ANTICO MASO NERO

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

ANTICO MASO NERO è un formaggio Asiago speciale prodotto con latte di montagna rigorosamente selezionato, viene successivamente affinato oltre 40 giorni in ambienti a temperatura e umidità controllata, per conferirgli una fragranza che è tipica dei formaggi di malga. Si differenzia per una copertura nera sulla superficie e per il gusto saporito e deciso.
Da abbinare a vini bianchi frizzanti.

**Marchio del Consorzio di Tutela: "TN 207"
Tempo di stagionatura: minimo 40 giorni
Forme da circa 11 a 15 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 (PDO).**

ANTICO MASO NERO is an Asiago Cheese, aged for more than 40 days in a controlled environment. It is made with rigorously selected mountain milk to ensure its typical fragrance. It can be easily recognized by its black surface rind and from the savoury, distinctive taste.
Best paired with white sparkling wine.

**The "Consorzio di Tutela" mark: "TN 207"
Aged: minimum 40 days
Wheels of about 11 to 15 kg - 24 to 33 lb**

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



CASEARIA MONTI TRENTINI S.p.A. 38055 Grigno (TN) Italia Zona Industriale 1
T +39 0461 775800 casearia@montitrentini.com



www.montitrentini.com